

# GEFRITUURDE APPELTAARTJES IN BLADERDEEG



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 10 vellen Bladerdeeg
- 4 stuks Appels (bijv. Elstar)
- 60 gram Ongezouten boter
- 100 gram Lichtbruine basterdsuiker
- 2,5 theelepel Kaneel
- 1 eetlepel Bourbon
- 1 theelepel Appelsider azijn
- 1 theelepel Vanille aroma
- 50 gram Kristalsuiker
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de appels in dunne plakjes. Bak de appels in een beetje boter op middelhoog vuur. Voeg de basterdsuiker en 0,5 tl kaneel toe en laat de appels in ongeveer 10 minuten karamelliseren.
- > Voeg vervolgens de bourbon, appelsider azijn en vanille toe. Laat één minuut inkoken en neem de pan van het vuur.
- > Snijd uit de deegvellen 10 cirkels. Beleg 5 ronde deegvellen met een eetlepel van het appelmengsel.
- > Plaats de overige 5 deegvellen op de appels. Druk de zijanten aan met een vork zodat er een mooi patroon ontstaat.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (10 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Frituur de taartjes in 30 seconde aan beide kanten goudbruin. Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Meng de kristalsuiker met de overige kaneel en strooi het mengsel over de appeltaartjes.

**Tip:** Lekker met slagroom.