



De Kookjuf

Appelbramentaartjes

Ingrediënten voor 10 stuks

-375 gram zelfrijzend bakmeel	-3 eetlepels custard	-1 citroen
-225 gram basterdsuiker	-kaneel	-1 beker crème fraîche
-2 pakjes vanillesuiker	-750 gram zure appels	-1 vanillestokje
-225 gram roomboter	-225 gram bramen (diepvries)	Eventueel:
-2 eieren	-extra boter voor invetten	-1 citroen
-75 gram kristalsuiker	-amandelschaafsel	-dikke yoghurt

Bereiding

1. Vet de vormpjes goed in met boter
2. Verwarm de oven voor op 175 graden
3. Klop de eieren los
4. Snijd de boter in blokjes en vermeng met anderhalf losgeklopt ei (bewaar de laatste helft voor het bestrijken van het deeg voor het de oven ingaat), zelfrijzend bakmeel, de basterdsuiker en de vanillesuiker
5. Kneed er een deeg van en druk dit uit in een cm-dikke laag in de vormpjes. Bekleed ook de zijkanten van de vormpjes
6. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes
7. Pers de citroen uit en verdeel over de appelstukjes
8. Roer de custard, kaneel naar smaak en de 75 gram kristalsuiker door de appeltjes
9. Was de bramen en schep deze voorzichtig door het appelmengsel
10. Snijd het vanillestokje open en doe het vanillemerg door de crème fraîche
11. Strijk een lepel van het mengsel uit over het deeg in de vormpjes
12. Leg het appelmengsel in de vorm
13. Bestrijk de randjes van het deeg met het losgeklopte ei
14. Bak circa 20-25 minuten in de oven. Voeg na 10 minuten het amandelschaafsel toe
15. Boen een citroen schoon en rasp deze (alleen de gele schil) pers de citroen uit
16. Voeg toe aan een bakje dikke yoghurt en maak eventueel op smaak af met wat poedersuiker
17. Serveer de taartjes koud of lauw met een schepje citroenyoghurt