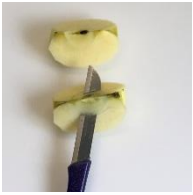


Warm appeltaartje

Wat heb je nodig

- 1 handappel
- 6 sneetjes casinobrood
- 1½ theelepel kaneel
- 1½ eetlepel suiker
- 3 eetlepels amandelschaafsel
- 2 theelepels vloeibare honing



Schil de appel en snijd hem in vieren.
Haal de klokhuizen eruit.
Snijd de appel in kleine stukjes.



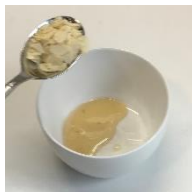
Doe stukjes appel in een schaal.
Doe de kaneel en de suiker erbij.
Roer het goed door elkaar.



Zet de oven op 200 graden en vet een muffinvorm in.
Snijd de korstjes van de boterhammen.
Rol de sneetjes brood plat met een deegroller.



Druk de boterhammen in de holtes van de muffinvorm.
Zo ontstaat er in iedere holte een bakje.
Vul de bakjes met het appelmengsel.



Doe de honing in een schaal.
Doe het amandelschaafsel erbij.
Roer het heel goed door elkaar.



Verdeel het amandelmengsel over de bakjes met appelmengsel.
Zet de muffinvorm in de oven.
Bak de appeltaartjes in 15 minuten goudgeel en krokant.