

# Appel koekjes

## Wat heb je nodig

250 gram zelfrijzend bakmeel  
100 gram boter  
50 gram suiker  
2 eieren  
2 appels  
1 mespuntje kaneel



Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.  
Smelt de boter op de laagste stand.  
Hang een zeef in een beslagkom en zeef de bloem er door.



Schil de appels met een dunschiller of een schilmesje.  
Snijdt de appels in vieren en haal het klokhuis eruit.  
Snijdt de appels in schijfjes en daarna in kleine stukjes.  
Doe appelstukjes in een schaal.



Doe de kaneel bij de appelstukjes.  
Roer het goed door elkaar heen.  
Breek de eieren in 2 kopjes.



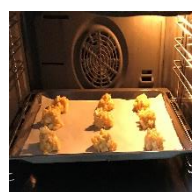
Doe de eieren in een andere beslagkom.  
Doe de suiker erbij.  
Schenk de gesmolten boter er ook bij.



Klop met de mixer goed door elkaar.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.  
Doe de gezeefde bloem erbij.  
Spatel de bloem er doorheen tot een soepel deeg.



Doe de appelstukjes bij het deeg.  
Roer de appelstukjes er doorheen.  
Let erop dat het goed gemengd is.



Leg met een lepel kleine hoopjes deeg op de bakplaat.  
Zet de bakplaat in de oven.  
Baak de koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.  
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.