

# Reijgoed appeltaantje in een potje



## Nodig

Stortpotten

Voor het deeg:

125 speltbloem

125 havermout

85 gram suiker

1 ei

150 gram roomboter

snuf zout

De vulling:

1 kilo appels

appeltaartspecerijen bijv: kaneel,  
gember, piment, kruidnagel

250 gram mascarpone

80 gram suiker

vanille

2 eieren

100 gram speltbloem

## Hoe ga je te werk?

- 1 Steriliseer de potjes bijv in de oven op 100 graden.
- 2 Maak een deeg van de eerste ingrediënten. Zet het een half uur in de koeling.
- 3 Schil de appels, snijd ze in kleine stukjes en strooi er de appeltaartspecerijen over naar smaak.
- 4 Vermeng de eieren met de room, suiker, vanille en bloem.
- 5 Vet de potjes in met olie of boter.
- 6 Leg op de bodem een laagje deeg, daarop een lepel room, daarop de appeltjes.
- 7 Leg ev nog een plakje deeg bovenop de appeltjes, tot het potje goed vol is maar niet over de rand komt.
- 8 Zet de potjes 50 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
- 9 Haal de potjes uit de oven en draai zo snel mogelijk de deksels erop.
- 10 Zet een braadslee klaar en zet daar de potjes in.
- 11 Giet kokend water in de braadslee zodat de potjes voor 3/4 onder water staan.
- 12 Weck de potjes zo nog een half uur in de oven op 100 graden.
- 13 Haal ze uit het water en zet ze 5 minuten op de kop om af te koelen.
- 14 Je hoort een klik, wanneer de potjes zich vacuüm zuigen.
- 15 De appeltaartjes zijn wel een jaar houdbaar. Toch raad ik je aan ze lekker op te eten voordat het jaar om is.

Gewoon omdat het te lekker is om te bewaren!

