

# Mini appelgebakjes

**Mini appelgebakjes.** Ook als je weinig suiker eet, op je lijn en je gezondheid wilt letten, dan kan je toch genieten. Met deze mini appelgebakjes is dit niet zo moeilijk. Heel eenvoudig te maken, bevatten weinig suiker en zijn lekker fris met een vleugje citroen.

Voor 8 stuks

Bereidingstijd 25 minuten (incl. oventijd)

## Ingrediënten

- 2 plakken bladerdeeg
- 1 kleine appel
- 1 eetlepel kaneel
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel abrikozenjam
- Wat boter om de muffinvorm in te vetten

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Laat de 2 plakken bladerdeeg ontdooien.

Vet 8 muffinvormen in met een beetje boter.

Snij de appel in kleine stukjes (blokjes van 1x1 cm is prima) en meng dit met de kaneel en suiker.

Als de bladerdeeg is ontdooit, snij je dit in 4-en (4 vierkantjes).

In ieder muffinvormpje doe je 1 stukje bladerdeeg.

Hierop 1 eetlepel appelstukjes – niet te veel anders wordt het niet gaar.

De muffinvorm gaat voor 15-17 minuten in de oven.

Laat de appelgebakjes afkoelen op een rooster.

Meng ondertussen de abrikozenjam met 2 eetlepels water en smeer je met een kwastje de bovenkant van de mini appelgebakjes in (dit geeft een mooie glans).