

Appel-marsepeintaartjes

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg

3 appels

300 gr marsepein (witte)

Bereiding :

1. Verwarm de oven op 210°C.
2. Steek rondjes uit het deeg met een glas. Rol de resten van het deeg weer uit en steek ook hier rondjes uit.
3. Leg de rondjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.
4. Prik de rondjes in met een vork en beleg elk rondje met een paar dunne schijfjes marsepein. Zorg dat je niet helemaal tot aan de rand belegt met de marsepein.
5. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in dunne schijfjes.
6. Beleg elk deegronde met appelschijfjes.
7. Bak gedurende ± 25 min.

Tip: ook wie absoluut geen marsepein lust, vindt deze taartjes lekker! Lekkerst met wat zuurdere appels. Als het sneller moet gaan, maak je gewoon een ronde taart.

