



Bladerdeegtaartjes met amandelspijs en zomerfruit

8 stuks    Wat bakervaring gewenst up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
deegroller
cupcake-/muffin bakvorm

Voor de bladerdeegtaartjes:

1 pak diepvries bladerdeeg (Koopmans)
1 - 2 appels
200 g gemengd zomerfruit (frambozen, blauwe bessen, bramen)
3 el aardbeiensaus
2 el Dr. Oetker Custard
200 g Dr. Oetker Amandelspijs
1 ei losgeklopt
3 el fijne kristalsuiker

1 De zomerfruit vulling:

Laat het bladerdeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op het pakje. Schil de appels, verwijder het klokhuis. Snijd de appels in smalle plakjes. Roer de custard door de aardbeiensaus en schep het fruit erdoor.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: ongeveer 20 Minuten

2 De bakvorm bekleden:

Neem 200 g amandelspijs en snijd dit in acht stukjes. Druk de stukjes plat. Snijd twee bladerdeegplakjes in vieren. Leg deze stukjes op de acht andere bladerdeegplakjes en rol de plakjes uit tot lapjes van ongeveer 15x15 cm. Verwarm de oven voor. Vet de muffinplaat in met bakspray. Leg in elk holletje een bladerdeegplakje en laat het bladerdeeg overhangen.





3 De bladerdeegtaartjes vullen:

Leg op elk bladerdeeglapje een stukje spijs en druk het uit over de bodem. Verdeel het zomerfruit over de vormpjes. Klop het ei los. Bestrijk het overhangende deeg met een dun laagje ei. Pak het overhangende deeg en draai het een keer, zodat een soort knapzakje ontstaat. Bestrijk de buitenkant van de bladerdeegtaartjes ook met een dun laagje ei. Bestrooi ze met een beetje suiker. Bak de bladerdeegtaartjes goudbruin en gaar. Neem ze voorzichtig uit de vorm en laat ze afkoelen.

