

Appel-gembertaartjes

VOEDINGSWAARDE PER TAARTJE



VOORBEREIDING: 25 minuten / BEREIDING: 50 minuten

Ingrediënten voor 4 taartjes

- 2 eetlepels bruine suiker of ongeraffineerde suiker
- 1 afgestreken theelepel gemberpoeder
- 1/2 theelepel versgemalen zwarte peperbolletjes
- 1 snuifje kaneel
- 1/2 theelepel vierkruidenpoeder
- 2 stevige appels, redelijk groot (Boskoop, Renetten, Idared, Royal Gala)
- 1 groot stuk (ongeveer 25 g) gekonfijte gember
- 1 recept voor taartdeeg (zie het recept voor fijne aardbeientaart, pagina 27)

1. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
2. Meng bruine suiker, gemberpoeder, peper, kaneel en vierkruidenpoeder.
3. Pel de appels en laat ze heel, verwijder het klokhuis met een appelboor. Zet de appels rechtop in een gratineerschaal en vul de holte met het suiker-kruidenmengsel. Giet 2 eetlepels water in de schaal. Laat 30 minuten bakken in de oven; de appels moeten heel blijven. Laat ze afkoelen, snij ze overlangs in tweeën. Bewaar de stroop in de schaal.
4. Snij de gekonfijte gember in kleine blokjes.
5. Rol het deeg zo dun mogelijk uit. Vul de 4 taartvormpjes. Leg een halve appel op elke taartbodem, giet er de resterende stroop over en bedek met de kleine blokjes gekonfijte gember. Bak ze nog 20 minuten af in een oven van 180 °C tot de deegranden mooi goudkleurig zijn. Dien lauw of koud op.

TIP VAN DE CHEF

Dit middeleeuws recept kan ook worden gemaakt met peren of kweeperen. In dit laatste geval dienen de vruchten langer in de oven te staan: reken op 50 minuten.