

## Appelkoeken met banketbakkersroom en spijs recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Deze appelkoeken schijnen de favoriete koeken te zijn van oud-presentatrice (en helaas wijlen) Martine Bijl. De koeken bestaan niet alleen uit appels, maar ook uit spijs en banketbakkersroom. Daardoor zijn het bijna ook wel kleine gebakjes te noemen. Reden genoeg dus om ze zelfs een te maken.

### Benodigdheden uit onze webshop:

- 50 gram kaneelsuiker;
- 20 gram kristalsuiker;
- Halve theelepel vanille extract;
- 200 gram amandelspijs;
- Kwastje (om te bestrijken);
- Ronde uitsteker 10-12 cm.

### Overige benodigdheden:

- 10 plakjes bladerdeeg;
- 20 gram custardpoeder;
- 5 appels;
- 200 milliliter melk;
- Abrikozenjam (om te bestrijken).





# Recept

1. Leg de plakjes bladerdeeg uit op het werkblad en prik er gaatjes in met een vork.
2. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.
3. Steek daarna rondjes uit de plakken.
4. Leg de plakken bladerdeeg op een met bakpapier beklede rooster.
5. Doe de amandelspijs in een mengkom.
6. Mix in een pannetje 150 milliliter melk met de suiker en het vanille extract.
7. Meng in een kommetje de overige 50 milliliter melk met de custardpoeder.
8. Verwarm de melk in het pannetje en giet een klein beetje bij de custard/melk als het even gekookt heeft.
9. Doe daarna de inhoud van het kommetje bij het pannetje met melk in.
10. Laat het even goed koken, tot het ingedikt is.
11. Doe de inhoud van de pan bij de amandelspijs in de kom.
12. Meng dit voorzichtig door elkaar heen, totdat het goed is gemengd.
13. Laat het mengsel heel even afkoelen.
14. Doe daarna de inhoud in een spuitzak en knip het puntje van de zak af.
15. Spuit hiermee spiralen over de rondjes bladerdeeg heen.
16. Verwarm de oven voor op 170 graden (hetelucht).
17. Schil de appels en verwijder de klokhuizen.
18. Halveer de appels en snijd ze in dunne plakjes.
19. Verdeel de plakjes appel over de plakjes bladerdeeg.
20. **Tip!** Leg de plakjes appel zo neer dat ze elkaar overlappen en een mooie ring op het bladerdeeg vormen. Je hebt ongeveer een halve appel per plak bladerdeeg nodig.
21. Bestrooi de appelkoeken met de kaneelsuiker en bak ze in ongeveer 40 minuten gaar.
22. Haal de gare koeken uit de oven.
23. Verwarm een beetje jam in de magnetron. Dep met een kwast de jam op de appelkoeken en klaar!

## Handige informatie

**Bekijk ook eens onze andere recepten met appel**

Wij bakken heel erg graag met appels, je kunt er dan ook allerlei verschillende lekkernijen mee maken. Vind jij het ook zo leuk om te bakken met appels? Bekijk dan eens ons blog, want daarop staan een heleboel recepten van baksels die met appel zijn gemaakt. Deze [appel cheesecake](#) is daar een goed voorbeeld van. Of wat dacht je van deze [appel limoen cake](#)? [Deze bladerdeeg ringen met appel](#) zijn ook onwijs lekker en kun je perfect serveren op een verjaardag of ander feestje. [Meer recepten met appel vind je hier!](#)



## Deel jouw appelkoeken met banketbakkersroom en spijs met ons!

Ben jij van plan om met ons recept met banketbakkersroom en spijs te bakken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kaneelsuiker 175 gr. (Art.nr.: VV9317)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x BrandNewCake Bakkwast Siliconen 3cm (21cm) (Art.nr.: BNC01044)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø12cm (Art.nr.: 172425)

