

Gevulde appelkoeken

Mijn probleem is vast herkenbaar voor mensen met één of meerdere appelbomen die het goed naar de zin hebben in de tuin. Wij hebben 9 leifruitbomen, waarvan 3 pruimen-, 2 peren- 1 kersen- en 3 appelbomen en daarnaast nog 2 vrijstaande Elstar appelbomen. 3 appelbomen droegen dit jaar geen enkele vrucht, maar de andere 2 appelbomen hebben dat aardig gecompenseerd zodat ik bijna 30 kg appels kon plukken. Natuurlijk rijst dan de vraag hoe je ze zo lang mogelijk goed houdt en hoe je ze gaat verwerken om bederf tegen te gaan. Elke dag nemen manlief en de kinderen een appel mee naar het werk en school, dus dat eet lekker door. Daarnaast sloeg ik een klein deukje in de voorraad door [de appelsloffen](#) te maken. Vandaag kon ik weer een paar appels van de voorraad af halen door ze te gebruiken voor deze gevulde appelkoeken. In de winkel zit er denk ik een vulling van een bindmiddel, appelsap en ongetwijfeld nog wat conserveringsmiddelen in. Ik maakte deze appelvulling met gepureerde appels. Samen met het rijke, zachtbrosse deeg levert dit een zeer smakelijk geheel op, veel smaakvoller dan uit de winkel! Het is dat ik nog wat over moet laten voor het bezoek dat we verwachten, maar anders... Dit recept is goed voor 9 gevulde appelkoeken met een diameter van 9 cm.



Ingrediënten:

Kruimeldeeg:

- 240 gram bloem
- 135 gram ongezouten roomboter
- 120 gram witte basterdsuiker
- 1,2 gram kaneel
- 5 gram bakpoeder, gezeefd
- 1,7 gram zout

- 26 gram losgeklopt ei (= ± een half ei)
- evt. 5 gram water
- ei voor het bestrijken

Appelvulling:

- 300 gram geschilde en in blokjes gesneden appels (ik gebruikte Elstar)
- 30 gram water
- 30 gram ongezouten roomboter
- 30 gram witte basterdsuiker
- 6 gram maïzena
- merg van 1/2 tot 1 vanillestokje van goede kwaliteit (lang en soepel), afhankelijk van je smaak

Werkwijze:

- Doe de bloem, roomboter, basterdsuiker, kaneel, bakpoeder en zout in een kom.
- Mix met een platte klopper van een standmixer of met je handen door elkaar tot een kruimelig geheel.
- Voeg het losgeklopte ei toe en meng kort door elkaar tot er een samenhangend deeg ontstaat. Is dit niet het geval voeg dan een paar druppels water toe tot het deeg een goede samenhang vertoont. Kneed vooral niet te lang omdat je anders glutenvorming krijgt en daarmee geen brosse, maar juist taaie koeken krijgt.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en leg weg in de koelkast voor (het liefst) 24 uur.
- Maak een uur voor het verwerken van het deeg de appelvulling.
- Doe de appelblokjes samen met het water en de boter in een pan en verwarm deze tot het water kookt.
- Meng in een kom de basterdsuiker met de maïzena en het merg van het vanillestokje door elkaar.
- Voeg dit aan het kokende appelmengsel toe en roer goed.
- Blijf al roerend verwarmen op een middelhoge warmtebron tot het geheel flink indikt.
- Ik wilde een gladde vulling en heb met de staafmixer het geheel gepureerd.
- Laat de appelvulling afkoelen alvorens met de koeken verder te gaan.
- Verwarm de oven voor op 225 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Rol het deeg met een rolstok op een met bloem bestoven werkblad uit tot ca. 4 mm dikte.
- Steek hier met een gladde of gekartelde ronde steekvorm van 9 cm 18 cirkels uit.
- Leg 9 deegplakjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Leg hierop een flinke bult appelvulling en strijk wat glad, maar laat rondom bij de randen een halve cm vrij.
- Steek uit de overgebleven 9 deegplakjes met een rechthoekig of druppelvormig steekvormpje 3 á 4 stukjes rondom het midden uit. (Ik had niet zo'n vormpje en gebruikte een saint honoré spuitmondje). Zorg ervoor dat het deeg in het midden wel heel blijft, anders valt de hele koek open.
- Hevel de uitgestoken deegplakje voorzichtig over naar de met appelvulling bedekte deegplakjes en leg ze er op.
- Druk rondom aan met je vingers of met een vork zodat beide deegplakken goed aan elkaar vast komen.
- Bestrijk de bovenkant licht met losgeklopt ei en laat dit opdrogen.
- Bestrijk dan nog eens met losgeklopt ei en bak de koeken in het midden van de oven gedurende ca. 12 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.

Bron: deeg voor gevulde koeken vrij naar een recept uit: "banketbakkersproducten" door het NBC, de appelvulling komt uit "Advanced bread and pastry, a professional approach" door Michel Suas.