BAKA

Äppeltarteletter med kanel- & mandelfyllning

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

Ta hand om äppelskörden och baka goda små äppelpajer! Spröda tarteletter fyllda med mandelmassa, smör, kanel och söta äpplen. Servera dem med en kula vaniljglass eller en god vaniljsås.

Det här är ett glutenfritt recept bakat på mandelmjöl och rismjöl. Fiberhusk hittar du bland glutenfria produkter i affären.
Det går förstås bra att göra en stor paj istället för flera små om man hellre vill.

INGREDIENSER

Tarteletter
1.5 dl rismjöl
0.5 dl maizena
1 dl mandelmjöl
1 dl strösocker
1 st ägg

1 tsk vaniljsocker
2 tsk fiberhusk
75 g smör, kallt

Fyllning
100 g mandelmassa
75 g smör, rumsvarmt
1 msk strösocker
1 msk marsanpulver
0.5 msk vaniljsocker
2 tsk kanel
1 tsk kardemumma
1 msk råsocker
4 st äpplen

Glasering
1 dl aprikosmarmelad

GÖR SÅ HÄR

1. Tarteletter. Skär smöret i kuber. Nyp ihop med övriga ingredienser till en smidig deg. Tryck ut i 8 st veckade pajformar. Ställ i kylskåp ca 30 minuter.

2. Fyllning. Förbered under tiden fyllningen. Rör mandelmassan smidig i maskin eller med hjälp av elvispens krokar. Tillsätt först smöret lite i taget och sedan strösocker, vaniljsocker och marsanpulver. Blanda till en fluffig massa. Smaksätt med kanel. Blanda råsocker och kardemumma i en liten skål vid sidan av. Kärna ur äpplena och skiva dem fint.

3. Värm ugnen till 200 grader och förgrädda tarteletterna i 10 minuter. Låt svalna något.

4. Bred eller spritsa ut fyllningen på tarteletterna och lägg på äppelskivorna i ett fint mönster. Strö över kardemummasockret.

5. Grädda ca 15 minuter eller tills de fått fin färg.

6. Glasering. Värm aprikosmarmeladen och sila eventuellt bort stora fruktbitar. Pensla detta på tarteletterna när de fortfarande är varma.

7. Låt svalna och lossa försiktigt från formarna. Servera dem gärna kylskåpskalla, med en god vaniljsås till.