

## Appeltaart in een glaasje (4p)

### Ingrediënten:

250 gram zelfgemaakte appelmoes  
Evt. dunne plakjes appel  
4 dadels  
250 gram slagroom  
20 halve walnoten  
1 theelepel kaneel

### Bereidingswijze:

1. Ontpit de dadels en prak ze fijn met een vork op een snijplank
2. Hak de walnoten fijn met een mes op dezelfde snijplank
3. Kneed de noten en dadels door elkaar tot plakkerige kruimels
4. Schenk de slagroom in een schaal en klop het op hoge snelheid tot zachte pieken (de ervaring tijdens ouder-kind koken was dat mensen graag wat poedersuiker door de slagroom zouden willen in het vervolg)
5. Schep in elk glas 4 eetlepels appelmoes (zie recept hieronder). Schep de noten-dadelkruimels erop en dan de opgeklopte slagroom
6. Maak af met wat kaneel en eventueel een paar dunne plakjes appel

## Appelmoes (voor 750 gram)

### Ingrediënten:

1 kg moesappels  
125 ml water  
2 el citroensap  
1 kaneelstokje

### Bereidingswijze:

1. Schil de appels en verwijder het klokhuis.
2. Snijd de appels in (kleine) blokjes.
3. Doe de stukjes appel samen met het water, citroensap en kaneelstokje in een grote pan met deksel.
4. Breng het aan de kook en draai dan het vuur laag.
5. Laat het 15 minuten zachtjes koken (de appels worden zacht en gaar). Roer af en toe.
6. Laat het afkoelen zonder deksel op de pan.