

## Appel-braam Charlottes / Apple-blackberry Charlottes



### **De boodschappen voor 4 Charlottes**

- 2 appels (elstar bv)
- 250 gram bramen
- 45 ml water
- 110 gram fijne suiker
- een heel casino witbrood
- 250 gram boter
- poedersuiker

**Heerlijke Franse Charlottes zijn gemakkelijk te maken en snel klaar. In de herfst maken we ze met appel & bramen.**

### **Zo maak je ze**

Schil de appels, haal het klokhuis er uit en snijdt ze in stukjes. Was de bramen.

Doe 3 eetlepels water in een pan, voeg het fruit en de suiker toe.

Laat het fruit in 2/3 minuten op laag vuur zacht worden.

Knip cirkels uit bakpapier op maat van de vormpjes.

Vet ze in dan komt het gebak er straks gemakkelijk uit.

Steek uit het brood een grote en een kleinere ring per Charlotte plus 2 halve boterhammen.

Smelt de boter in een andere pan. Haal het brood door de gesmolten boter.

Bekleed de vormpjes hiermee, kleine ring onderin, halve boterham rondom, druk aan.

### **Verwarm de oven voor op 180°C.**

Vul de vormjes met het zachte fruit, schep ze goed vol.

Zet de grote rondjes, de deksels, op de Charlottes.

Stop de deksels aan de rand een beetje in, met een vork.

Schuif de Charlottes in het midden van de oven.

Bak ze 20-25 minuten. Let op! In deze kleine vormpjes zijn ze in 20 minuten al klaar.

Strooi poedersuiker op de dekseltjes en eet de Charlottes warm uit de oven.

## Appel-braam Charlottes / Apple-blackberry Charlottes



### Shopping list for 4 Charlottes

- 2 apples
- 250g blackberries
- 45 ml water
- 110g caster sugar
- 1 sliced white sandwich bread
- 250g butter
- icing sugar to dust

**Delicious French Charlottes are quick to make and easy to prepare. In autumn we make them with apples and blackberries.**

### How to make Charlottes

Peel the apples, remove the core and cut them into pieces. Wash the blackberries.

Place 3 tablespoons water into a pan, add the fruit and sugar.

Leave the fruit to soften for 2/3 minutes on low heat.

Cut out parchment circles the size of the molds.

Grease them so later on the pastry comes out easy.

Cut a small circle and one slightly larger per Charlotte + 2 halve slices out of bread.

Melt the butter in another pan. Soak the bread in the melted butter.

Coat the molds with the bread, small circle at the bottom, halve slices around.

### Preheat the oven to 180 ° C.

Fill the molds with the fruit, fill them to the rim.

Place the large circles, the lids, on the Charlottes.

Tuck the lids in around the rim using a fork.

Slide the Charlottes into the middle of the oven.

Bake them for 20-25 minutes. Watch out! In these little mold they are ready in 20 minutes.

Dust the lids with icing sugar and eat the Charlottes warm from the oven.