



TWIX® Appeltaartrepen

RECEPT

TWIX® Appeltaartrepen



Tijd	1,5 uur
Ingrediënten	12 items
Goed voor	12 porties

Dankzij de combinatie van appeltaart en TWIX zijn deze heerlijke repen met zandkoekbodem en kruimeltopping altijd een succes.

Ingrediënten

Voor de zandkoekbodem:

- 6el boter, op kamertemperatuur
- 3el kristalsuiker
- 1tl vanille-extract
- 90g bloem
- 1 TWIX Single, fijngenhakt
- Tussen de 300g en 400g vlaaifruit appel & rozijn

Voor de kruimeltopping:

- 42g fijngehakte pecannoten
- 3el bloem
- 3el stevig aangedrukte bruine basterdsuiker
- Snufje gemalen kaneel, nootmuskaat en kruidnagel
- 3el boter
- 1 TWIX Single, fijngenhakt

Instructies

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakblik van 23 x 23 cm met voldoende bakpapier, zodat het over de randen heen hangt en zet opzij.
2. Klop met een mixer de boter en suiker tot een geheel en klop vervolgens de vanille erdoor. Roer de bloem en de fijngenhakt TWIX® repen erdoorheen. Druk het mengsel op de bodem van het bakblik en prik er gaatjes in met een vork. Zet 10 minuten in de vriezer.
3. Haal de bodem uit de vriezer en zet 8 tot 10 minuten in de oven of tot het net gaar en lichtgoud aan de randen is. Laat volledig afkoelen en verdeel dan de fruitvulling erover.

4. Roer voor de kruimeltopping de pecannoten, bloem, bruine suiker, nootmuskaat , kruidnagel en het kaneel door elkaar. Roer de boter erdoorheen. Voeg de stukjes TWIX® eraan toe en meng nog eens goed.
5. Strooi de topping over de fruitvulling. Zet 25 tot 35 minuten in de oven of tot het goudbruin is en bubbelt. Laat helemaal afkoelen.
6. Gebruikt het bakpapier als handvaten om het baksel te verplaatsen naar een snijplank. Snijd in 12 repen.
7. Serveer eventueel met een schepje vanille-ijs.

BEKIJK MEER RECEPTEN



[TWIX® Mueslirepen](#)

Bereidingstijd

1,5 uur

Ingrediënten

13 items



[TWIX Karamel Brownies](#)

Bereidingstijd

1 uur

Ingrediënten

10 items



[TWIX® Koffie Frappé](#)

Bereidingstijd

10 minuten

Ingrediënten

7 items

Source URL: <https://www.twix.com/nl/recepten/appeltaartrepen>