



Rondo's met Appel, Rozijnen en Kaneel

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Nederland

Gang: Gebak

Hoeveelheid: 10 stuks

Tijd: 90 minuten (incl. rusten)

Ingrediënten deeg:

- **300 gram bloem**
- **2 tl bakpoeder**
- **150 gram witte basterdsuiker**
- **225 gram roomboter, op kamertemperatuur**
- **1 ei**
- **¼ tl zout**

Ingrediënten vulling:

- **400 gram zelfgemaakte amandelspijs, op kamertemperatuur**
- **2 appels**
- **50 gram rozijnen**
- **50–60 ml donkere rum**
- **½ tl kaneel**
- **2–3 el water**

Ingrediënten afwerking:

- **1 ei, losgeklopt**
- **30 blanke amandelen**

Bereiding:

De rumrozijnen voorbereiden

- Verwarm de rum voorzichtig in een pannetje. De rum moet goed warm zijn, maar mag niet koken.
- Doe de rozijnen in een kommetje en schenk de warme rum erover. Laat de rozijnen 20–30 minuten wellen, zodat ze de rum goed kunnen opnemen.
- Laat de rozijnen daarna uitlekken. Knijp ze niet uit; juist het beetje rum dat in de rozijnen achterblijft, geeft straks extra smaak aan de vulling.

Het deeg maken

- Verwarm de oven voor op 190 °C, boven- en onderwarmte. Vet een muffinvorm royaal in met boter.
- Doe de boter, basterdsuiker en het zout in een mengkom. Mix tot een romig geheel. Voeg het ei toe en meng dit goed door de boter.
- Voeg de bloem en het bakpoeder toe en kneed kort tot een samenhangend deeg. Vorm het deeg tot een bal, druk deze iets plat en verpak hem in plasticfolie. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.

De amandelspijsvulling

- Meng de zelfgemaakte amandelspijs met 2–3 eetlepels water en ongeveer de helft van het losgeklopte ei. Kneed of mix tot een soepel en smeugig spijsmengsel.

De appel voorbereiden

- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne plakjes.
- Meng de appel voorzichtig met de kaneel. Houd de appelplakjes verder zo droog mogelijk, zodat er tijdens het bakken niet te veel vocht in de rondo's terechtkomt.

De deegbodems maken

- Kneed het gekoelde deeg kort door en rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot ongeveer 4 mm dikte.
- Steek 10 cirkels uit die groot genoeg zijn om de bodem en zijanten van de muffinvormpjes te bekleden. Druk het deeg voorzichtig in de vormpjes.

De rondo's vullen

- Verdeel het amandelspijs gelijkmatig over de deegbodems.
- Leg daarop per rondo enkele dunne plakjes appel, zodat het amandelspijs mooi wordt bedekt. Verdeel vervolgens de uitgelekte rumrozijnen gelijkmatig over de appel.

De bovenkant maken

- Rol het resterende deeg opnieuw uit en steek 10 cirkels uit die groot genoeg zijn om de bovenkant volledig te bedekken.
- Leg de deegcirkels op de vulling en druk de randen voorzichtig aan. Bestrijk de bovenkant met het resterende losgeklopte ei en druk op iedere rondo drie blanke amandelen.

Bakken

- Bak de rondo's in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 25–30 minuten goudbruin en gaar.
- Het deeg moet mooi goudbruin zijn en de amandelen licht geroosterd.

Afkoelen

- Laat de rondo's na het bakken ongeveer 15 minuten in de muffinvorm afkoelen. Haal ze daarna voorzichtig uit de vorm en laat ze verder afkoelen op een rooster.
- Serveer ze volledig afgekoeld, zodat het amandelspijs mooi stevig, maar toch zacht blijft.

Mijn favoriete detail hierin

- Wanneer je de rondo doorsnijdt, krijg je straks die mooie lagen van bros deeg, romig amandelspijs, zachte appel en donkere, glanzende rumrozijnen. Dat lijkt me een veel interessantere rondo dan de standaardversie. En de geur tijdens het bakken... daar wordt het huis vanzelf gezellig van. 😊

Eetsmakelijk!