



Recept appelflappen

Maak met oud en nieuw (of gewoon als je trek hebt) de lekkerste appelflappen!

Ingrediënten voor 10 appelflappen

- Pak roomboter bladerdeeg
- 3 appels
- 20 gram rozijnen
- 15 gram suiker + 2 el voor bestrooien
- 1 ei
- Optioneel: kaneel

1. Haal de bladerdeegplakjes van elkaar, leg ze met de plastic onderkant op het aanrechtblad.
2. Laat de bladerdeegplakjes ontdooien
3. Haal de oven leeg
4. Verwarm de oven voor op 200 graden (hete lucht)
5. Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier
6. Schil de appels, verwijder de klokhuizen, snijd ze in kleine blokjes
7. Doe de appelblokjes in een middelgrote kom
8. Bestrooi de appelblokjes met de suikeren rozijnen (optioneel een tl kaneel)
9. Meng dit met elkaar
10. Pak een plakje (ontdooit) bladerdeeg en haal het plastic velletje eraf
11. Leg het bladerdeegplakje op de bakplaat
12. Leg op de helft van het bladerdeegplakje het appelmengsel (gebruik hiervoor een lepel)
13. Vouw de appelflap dicht (twee schuin tegenovergestelde punten)
14. Druk de randen met een vork aan
15. Maak met een vork een paar gaatjes in de dichte appelflap
16. Breek een ei en klop dit los
17. Bestrijk de appelflap met het ui
18. Bestrooi de appelflap met suiker (optioneel een snufje kaneel)
19. Bak de appelflappen in het midden van de oven in circa 15 minuten gaar tot ze goudbruin zijn.
20. Haal de appelflappen uit de oven met je ovenwanten
21. Laat de appelflappen wat afkoelen voordat je ze op eet