

# Appelflappen

BAKRECEPT 15 MIN + 25 MIN OVENTIJD

10 STUKS

Boodschappen:

- 10 vellen bladerdeeg
- 2 appels (goudrenetten)
- 1 eetlepel citroensap
- ½ theelepel kaneel
- 2 eetlepels suiker
- 40 gr rozijnen
- 1 ei
- extra suiker

Wat heb je nog meer nodig:

- Bakplaat met bakpapier
- Mes
- Bakplaat met bakpapier

Hoe maak je het klaar:

Verwarm de oven op 190 graden. Schil en snijd de appel in kleine stukjes en besprenkel met citroensap om verkleuring van de appel tegen te gaan. Voeg hierbij kaneel, rozijnen en meng goed door. Voeg hier ook 2 eetlepels suiker aan toe en meng weer. Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Elk plakje wordt 1 appelflap. Verdeel over de helft van de plakjes, in een driehoek, een beetje van het mengsel.

Gebruik niet te veel vulling, dan gaan de flappen niet goed dicht. Maak de randjes een beetje nat en druk dicht met een vork. Kluts het ei en smeer een beetje van het ei over de flappen. Maak af met wat extra suiker op de bovenkant. Bak de flappen nu af in ongeveer 25 minuten.

