

Oma Beers geheime recepten ♥

Appelflappen

Ingrediënten

- 1 pak roomboterbladerdeeg
- 4 goudreinetten
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels suiker
- 1 ei (losgeklopt)
- 100 gr krenten en/of rozijnen



Bereiding

Ontdooi het bladerdeeg in ongeveer 10 minuten. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil ondertussen de appels: verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine blokjes. Bestrooi in een kom de appelblokjes naar smaak met kaneel, suiker en de krentjes en/of rozijnen. Leg op elk plakje bladerdeeg een klein bergje met het appelmengsel. Vouw de appelflappen dicht en druk met een vork de randen goed aan. Bestrijk de bovenzijde van de appelflappen met het losgeklopte ei en strooi er suiker overheen. Leg bakpapier op de bakplaat en leg hierop de appelflappen. Bak de appelflappen in 15 tot 20 minuten goudbruin.

Ook lekker: met kersen in plaats van appel.