

Recept Appelflappen

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Bladerdeegplakjes	4 stuks
Losgeklopt ei	1
Elstar appel	1
Kaneel	1/4 theelepel
Suiker	1 theelepel 2 eetlepels
Rozijnen	1 eetlepel
Water	1/2 dl

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Weeg alle ingrediënten af.	Weegschaal	5 minuten
2	Zet de oven aan op 225°C en leg het bakpapier op de bakplaat.	Oven, bakpapier, bakplaat	1 minuut
3	Ontdooi de plakjes volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Let erop dat je de beschermblaadjes verwijdert.	Oven	1 minuut
4	Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in blokjes van % cm bij % cm.	Mes, snijplank	5 minuten
5	Voeg kaneel, theelepel suiker en rozijnen toe en schep dit door elkaar.	Lepel	1 minuut
6	Bestrijk de randen van elk plakje met water. Verdeel het appelmengsel over de plakjes.	Lepel, mes	1 minuut
7	Vouw de plakjes tot driehoek (van punt naar punt) en druk ze goed vast.	-	1 minuut
8	Leg de driehoekjes op de bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Strooi de suiker erover.	Lepel en een mes.	1 minuut
9	Laat de driehoekjes 15 minuten bakken. Hierna koel je ze af en kun je ze serveren.	Oven, ovenwand	15 minuten
Totale tijd			31 minuten