



Appelflappen

Krokante driehoeken van bladerdeeg gevuld met kaneelappel en rozijnen, afgebakken in de oven met een krokant suikerlaagje. Een geliefde najaarslekkernij die je makkelijk thuis maakt met kant-en-klaar bladerdeeg.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Dessert

Ingrediënten

8 plakjes diepvriesbladerdeeg (elk ca. 10 x 10 cm)
3 appels (bv. Elstar of Jonagold), geschild en in blokjes van ca. 1 cm
50 g rozijnen
2 el fijne kristalsuiker
1 kl gemalen kaneel
1 el citroensap
1 ei, losgeklopt
2 el kristalsuiker (om te bestrooien)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (hete lucht) of 220 °C (boven- en onderwarmte). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Haal de plakjes bladerdeeg uit de diepvriezer en laat ze naast elkaar op het aanrecht ontdooien gedurende 10 tot 15 minuten. Ze mogen soepel zijn maar mogen niet kleverig worden.
- 3.** Meng ondertussen de appelblokjes met de rozijnen, de 2 el suiker, de kaneel en het citroensap in een kom. Roer goed door zodat alle stukken appel gelijkmatig bedekt zijn.
- 4.** Leg een plakje bladerdeeg voor je. Schep 1 tot 2 el vulling op de ene helft van het plakje, en laat rondom een rand van ca. 1 cm vrij. Bestrijk die rand licht met losgeklopt ei.
- 5.** Vouw het deeg diagonaal dubbel zodat je een driehoek bekomt. Druk de randen stevig dicht met een vork zodat de vulling niet kan ontsnappen tijdens het bakken.
- 6.** Herhaal met de overige plakjes bladerdeeg en de resterende vulling.
- 7.** Leg de appelflappen op de voorbereide bakplaat. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bestrooi royaal met kristalsuiker.
- 8.** Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de appelflappen in 22 tot 25 minuten goudbruin en krokant. Controleer na 20 minuten: de flappen moeten diep goudbruin kleuren.
- 9.** Haal de appelflappen uit de oven en laat ze minstens 5 minuten afkoelen op de bakplaat voor je ze serveert. De vulling is gloeiend heet van de oven.

Tip

Zorg ervoor dat de randen van het deeg echt goed dichtgedrukt zijn met de vork, anders loopt de vulling tijdens het bakken uit. Gebruik je een zure appel zoals Granny Smith, dan mag je de suiker in de vulling iets verhogen naar 3 el.

Lekker met

Lekker warm geserveerd, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een lepel slagroom.

Dranktip

Een kop verse filterkoffie of een glaasje appelsap past hier uitstekend bij.