

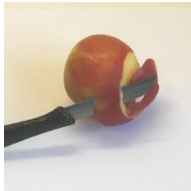
Mini appelflapjes

Wat heb je nodig

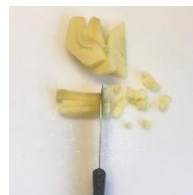
- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 appel
- 1 eetlepel rozijnen
- 2 theelepels bruine suiker
- 1 ei
- 2 eetlepels citroensap
- ½ theelepel kaneel
- 1 eetlepel kristalsuiker



Was de rozijnen en laat ze uitlekken in een zeef.
Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad om te ontdooien.
Zet de oven op 190 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Breek het ei in een kopje en klop het los.
Schil de appel en snijd hem in vieren.
Haal het klokhuis eruit.



Snijd de partjes appel in kleine stukjes.
Doe de appelstukjes in een kom.
Sprenkel het citroensap erover.



Doe de bruine suiker en de kaneel bij de appel.
Doe de rozijnen er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.



Snijd de plakjes bladerdeeg schuin doormidden.
Leg op ieder driehoekje een beetje appelmengsel.
Vouw de driehoekjes dubbel met de punten naar elkaar toe.



Leg de flapjes op de bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei.
Strooi de kristalsuiker erover.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze in 20 minuten gaar.