

# Appelvierkantjes

## Wat heb je nodig

4 plakjes bladerdeeg  
2 appels  
60 gram boter  
1 citroen  
½ theelepel koekkruiden  
2 theelepels bruine suiker



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad om te ontdooien.  
Pers de citroen uit.  
Zet de oven op 220 graden.



Schil de appel, snijd hem in vieren en haal het klokhuis eruit.  
Snijd de partjes in dunne schijfjes.  
Sprenkel er 6 theelepels citroensap over.



Smelt de boter in een pan, op de laagste stand.  
Als de boter gesmolten is, de kookplaat uit zetten.  
Doe de suiker in een schaaltje en roer de koekkruiden er door.  
Doe dit mengsel bij de gesmolten boter en roer het door elkaar.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat.  
Besmeer de plakjes met de helft van het boter-suikermengsel.



Leg de appelschijfjes op de besmeerde plakjes bladerdeeg.  
Leg ze naast elkaar, zodat het hele plakje bladerdeeg bedekt is.



Smeer de rest van het boter-suikermengsel over de appelschijfjes.  
Zet de bakplaat in de oven en bak de plakjes 15 minuten.  
Als de plakjes afgekoeld zijn, snijd je elk plakje in vieren.