



Appelflappen

Krokante driehoeken van bladerdeeg gevuld met kaneelappel en rozijnen, uit de oven met een suikerlaagje. Een geliefde Nederlandse najaarslekkernij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg
- 3 appels (bv. Elstar), in blokjes
- 50 g rozijnen
- 2 el suiker
- 1 tl kaneel
- 1 el citroensap
- 1 ei (om te bestrijken)
- 2 el kristalsuiker (om te bestrooien)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de appelblokjes met de rozijnen, suiker, kaneel en citroensap in een kom.
3. Laat de plakjes bladerdeeg licht ontdooien en snijd elke plak in twee driehoeken indien nodig, of gebruik hele plakken.
4. Schep wat vulling op de helft van elk plakje deeg.
5. Vouw het deeg dubbel over de vulling en druk de randen goed dicht met een vork.
6. Leg de flappen op een bakplaat met bakpapier, bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met kristalsuiker.
7. Bak de appelflappen goudbruin en krokant in de oven (22 tot 25 min). Laat kort afkoelen voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)