

Recept appelflappen bakken.



Ingrediënten voor 4 appelflappen:



4 theelepels



4 theelepels



4 plakjes



Ingrediënten:

- Appel
- Kaneel
- Water
- 4 theelepels suiker
- 4 theelepels rozijnen
- 4 plakjes bladerdeeg

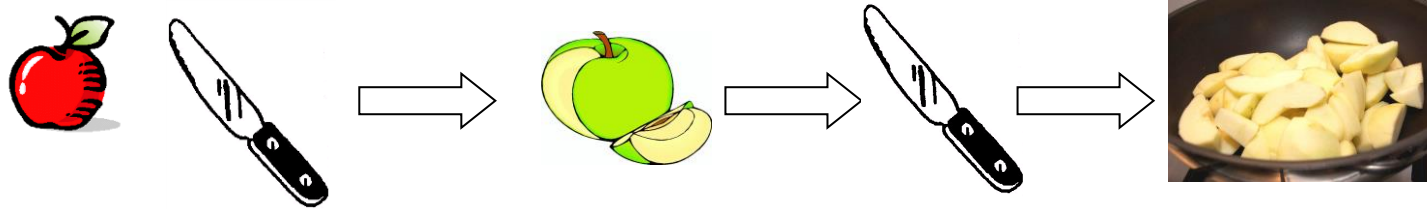
Vorbereiden:

Verwarm de oven voor op 200°C.

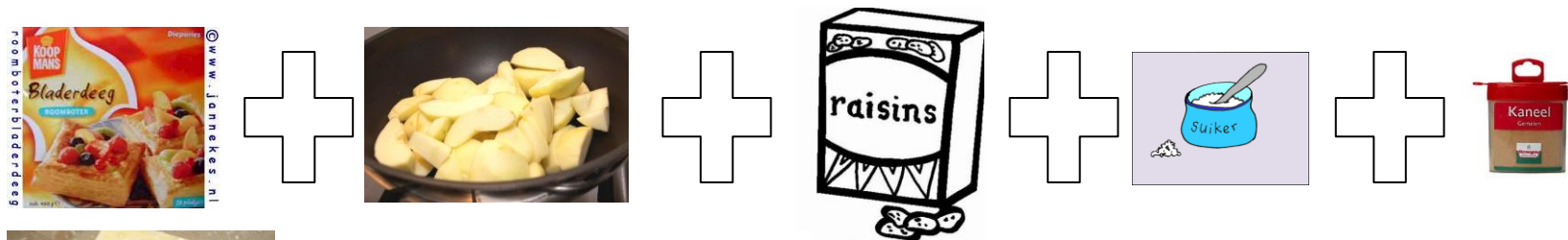
Bereiden:

De appel schillen en in vieren snijden. Snij het klokhuis eruit en snij de appel in kleine stukjes. Leg stukjes appel, een theelepel rozijnen, een theelepel suiker en een beetje kaneel op het bladerdeeg. Maak de randen van het bladerdeeg nat. Vouw het bladerdeeg dicht en druk de randen aan met een vork. Maak vervolgens de bovenkant nat en strooi er wat suiker op. Zet de appelflappen in het midden van de oven op 200°C. Na 20 minuten zijn de appelflappen klaar.

1.



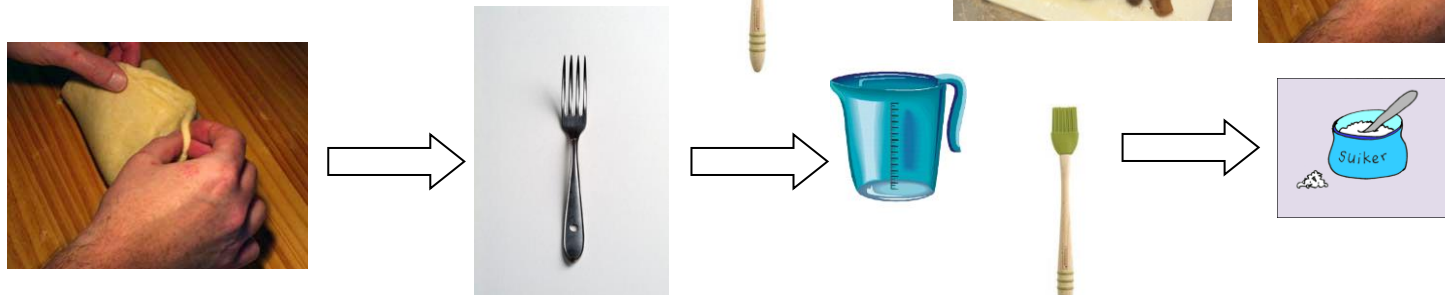
2.



3.



4.



5.

