



Ingrediënten

bladerdeeg
2 appels
50 gram bruine suiker
50 gram rozijnen
1 ei
snuijfe kaneel
bloem

Bereidingswijze

Strooi wat bloem op de keukentafel, rol de bladerdeeg dun uit en snijd er vierkanten uit van 12 x 12 cm.
Schil de appels, snijd ze in partjes, verwijder het klokhuis en snijd de partjes in blokjes.
Meng appelblokjes, suiker, kaneel en rozijnen goed door elkaar met een houten lepel.
Schep op elk plakje bladerdeeg een hoopje van dit mengsel. Maak met een kwastje de randen van de deeglapjes vochtig en vouw de lapjes dicht. Druk de randen aan met een vork.
Bestrijk de appelflappen met wat losgeklopt ei en bak ze 25 min. in een voorverwarmde oven (200°C).

Bron

Dit recept is afkomstig van www.mijnreceptenboek.nl