

# APPELFLAPPEN



## Ingrediënten

- 6 grote appels (750 g), in stukken gesneden
- 15 g citroensap
- 50 g suiker
- 1/2 tl extract vanilleextract
- 50 g rozijnen
- Fijne parelsuiker
- 500 g bladerdeeg
- 1 ei

## Bereiding

1. Doe de appels, citroensap, suiker en vanille-extract in de mengbeker en kook **9 min / 100°C / linksomdraai / snelheid 1**
2. Pureer **10 sec / snelheid 5**
3. Doe de inhoud over in een schaal en voeg de rozijnen toe. Laat afkoelen
4. Snij 6-7 cirkels van 15-16 cm uit het bladerdeeg
5. Doorprik het deeg met een vork
6. Bestrijk de randjes met losgeklopt ei
7. Leg 40-45 g appelmoes in het midden van het bladerdeeg
8. Plooi het bladerdeeg dubbel en druk de randen goed aan
9. Leg de appelflappen op een bakplaat (met bakpapier)
10. Bestrijk met losgeklopt ei
11. Doorprik de appelflappen enkele keren met een mes
12. Maak met de stompe kant van een mes een 6-tal inkepingen in de rand van de appel flap
13. Strooi een beetje fijne parelsuiker op de appel flappen
14. Bak af in een voorverwarmede oven van 210°C gedurende 25-30 minuten

