Appelbollen uit de airfryer

Ingrediënten

3 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
2 el (eetlepels) Poedersuiker
1 tl (theelepels) Kaneel
3 el (eetlepels) Boter of margarine
1 Blik(ken) Croissantdeeg
6 el (eetlepels) Kaneelsuiker

Keukenspullen

Snijplank
Mes
Koekenpan
Pannenlikker (of spatel)
Deegroller
Ronde uitsteekvorm (ca. Ø 8 cm)

1. Appelvulling maken

Schil de **appels (3 stuks)** en snijd deze in blokjes van 1 centimeter. Doe de appelblokjes samen met de **poedersuiker (2 el)** en de **kaneel (1 tl)** in een kom. Roer goed door elkaar zodat alle blokjes bedekt zijn met suiker een kaneel.

Verwarm **1 eetlepel (room)boter** in een pan. Bak de appelblokjes aan op hoogvuur en sudder deze daarna op laag vuur beetgaar. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Laat de vulling iets afkoelen.

2. Appelbollen maken

Verwarm de airfryer voor op **160 graden.**

Open het **blik croissantdeeg**. Rol het deeg voorzichtig uit en steek de cirkels uit. Stapel het overgebleven deeg op elkaar en rol het deeg opnieuw uit. Let op! Maak er geen bol van maar stapel het deeg! Steek opnieuw cirkels uit het deeg.

Neem een deegcirkel en vul deze met een eetlepel appelvulling. Vouw de cirkel voorzichtig tot een bolletje. Leg deze met de onderkant naar beneden in de bakvorm van de airfyer. Leg per keer ongeveer 8 bolletjes in de airfryer. Bak de bolletjes in 8 – 10 minuten goudbruin.

Bestrijk de hete bolletjes met roomboter en rol deze door de kaneelsuiker.

Eet smakelijk!