Appelflappen

Ingrediënten

1 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
4 Stuk(s) Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
1 snufje(s) Kaneel
1 snufje(s) Suiker (kristalsuiker)
50 g Rozijnen
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Vork

1. Voorbereiden

Haal de plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (1 pak)** van elkaar en laat ze ongeveer 10 minuten ontdooien.

Verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C).

2. Appelvulling maken

Schil ondertussen de **friszure appels (4 stuks)**, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine blokjes.

Bestrooi de appelblokjes naar smaak met **kaneel (snufje)** en **suiker (snufje)**. Meng hier eventueel **rozijnen (50 g)** door.

Leg op elk plakje bladerdeeg een klein bergje met het appelmengsel. Vouw de appelflappen dicht en druk de randen goed aan met een vork.

Bestrijk de bovenzijde van de appelflappen met het **losgeklopte ei (1 stuks)** of met wat water en strooi er suiker over.

> ### Geef ze wat extra's
> Laat de rozijnen een paar uur van te voren wellen in een **likeur** (cognac, rum, amaretto of Licor 43 bijvoorbeeld), met wat **rietsuiker**.

3. Appelflappen bakken

Bak de appelflappen in ongeveer 15 minuten goudbruin.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.