Appelrolletjes

Ingrediënten

2 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
2.5 tl (theelepels) Kaneel
80 g Boter (ongezouten roomboter)
3 el (eetlepels) Honing
1.5 tl (theelepels) Custard (bijv. Koopmans)
250 g Koopmans Tarwebloem Biologisch
1 el (eetlepels) Zonnebloemolie
140 ml Water (lauwwarm)
0.5 tl (theelepels) Zout
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Schilmesje
Mengkom
Deegroller
Koekenpan
Brownie bakvorm (of ovenschaal)

1. De appelvulling

Schil de **appels (2 stuks)** en snij ze in kleine blokjes en doe ze in een kom. Voeg de **kaneel (1,5 tl)** toe en mix dit door de appels.

Verwarm de koekenpan en smelt de **boter (25 g)**. Doe de appelblokjes in de pan, voeg de **honing (3 el)** toe. Laat het mengsel 10 minuten op laag vuur sudderen.

Zet het vuur uit en doe de appelblokjes terug in een kom. Voeg de **custard (1,5 tl)** toe en roer het mengsel om. Laat het mengsel afkoelen.

2. Bak zelf een tortilla

Doe de **tarwebloem (250 g)**, **zonnebloemolie (1 el)**, het **water (140 ml)** en het **zout (0,5 tl)** in een kom. Maak een soepel deeg. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken.

Verwarm een koekenpan zonder boter of olie. Rol ondertussen het deeg per stuk zo dun mogelijk uit.

Leg de tortilla in de droge, hete koekenpan. Bak de 10 tortilla's een voor een aan beide kanten licht gekleurd. Leg ze op een stapel en houdt ze warm.

3. Appelrolletjes maken

Verwarm de oven voor en bestrijk de ovenschaal met wat boter. Neem daarnaast een groot, plat bord. Meng op het bord de **suiker (3 el)** en het **kaneel (1 tl)**.

Neem een tortilla, bestrijk deze aan een zijde ruim met **roomboter (55 g)**. Haal de beboterde tortilla door het kaneelmengsel. Draai de tortilla om en doe de vulling op de tortilla. Rol de tortilla op en leg deze in de ovenschaal. Herhaal tot alle tortilla's gevuld en opgerold zijn.

Zet de schaal op het rooster in de voorverwarmde oven en bak de appelrolletjes 15 minuten.

Serveer de appelrolletjes warm. Ook lekker met een bolletje ijs!