

Ingrediënten

3 Stuk(s) Appel
3 Sneeetje(s) Boterham (wit casinobrood)
Kaneel
Suiker (kristalsuiker)
Roomboter (om te smeren)

Keukenspullen

Mes
Tosti-ijzer
Appelboor

1. Voorbereiden

Schil de **appels (3 stuks)**, boor de appels uit en snijd de appels in hele dunne plakjes. Ongeveer de dikte van een plakje kaas.

Verwarm het tosti ijzer voor of zet een koekenpan op laag vuur.

2. Appel tosti's maken

Neem de **boterhammen (10 sneetjes, wit casinobrood)** en besmeer beide zijde met **roomboter** en bestrooi ze met wat **kaneel** (naar smaak) en **suiker** (naar smaak).

Beleg een sneetje brood met appel, ongeveer twee laagjes appels per tosti.

Leg een sneetje brood op de appels en leg dan de tosti in het tosti-ijzer of de pan.

Strooi na ongeveer 3 tot 4 minuten aan beide kanten een dun laagje suiker. Doe de tosti terug in de pan of het ijzer. Laat de suiker karameliseren.

De tosti is klaar als deze mooi goudbruin is. Snijd de tosti schuin doormidden en serveer.

Verbranden

Houd het karameliseren goed in de gaten omdat de suiker snel kan verbranden.