Opgerolde wentelteefjes met appel

Ingrediënten

2 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
2 el (eetlepels) Poedersuiker
1 tl (theelepels) Kaneel
1 el (eetlepels) Boter of margarine
10 Sneetje(s) Boterham (wit casinobrood)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
6 el (eetlepels) Kaneelsuiker

Keukenspullen

Snijplank
Mes
Koekenpan
Pannenlikker (of spatel)
Deegroller

1. Appelvulling maken

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

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

2. Opgerolde wentelteefjes maken

Verwarm de oven voor op **160 graden** (hete lucht).

Snij de korstjes van de boterhammen. Rol de boterhammen met een deegroller plat.

Klop **het ei** los en doe deze op een plat bord. Doe op een ander plat bord de **kaneelsuiker (6 el)**.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Verdeel een eetlepel appelvulling over de boterham. Rol deze strak op. Rol het rolletje door het eimengsel en daarna door de kaneelsuiker. Leg de rolletjes op een bakplaat. Bak de rolletjes af in 20 – 25 minuten. Serveer de rolletjes warm of koud.