



# Appelflappen



[www.peuteren.nl](http://www.peuteren.nl)

Voor ouders met een *eigen wijze* mening

## Ingrediënten

bladerdeeg  
2 appels  
50 gram bruine suiker  
50 gram rozijnen  
1 ei  
snuifje kaneel  
bloem

## Bereidingswijze

Strooi wat bloem op de keukentafel, rol de bladerdeeg dun uit en snijd er vierkanten uit van 12 x 12 cm.

Schil de appels, snijd ze in partjes, verwijder het klokhuis en snijd de partjes in blokjes.

Meng appelblokjes, suiker, kaneel en rozijnen goed door elkaar met een houten lepel.

Schep op elk plakje bladerdeeg een hoopje van dit mengsel. Maak met een kwastje de randen van de deeglapjes vochtig en vouw de lapjes dicht. Druk de randen aan met een vork.

Bestrijk de appelflappen met wat losgeklopt ei en bak ze 25 min. in een voorverwarmde oven (200°C).

## Bron

Dit recept is afkomstig van [www.mijnreceptenboek.nl](http://www.mijnreceptenboek.nl)