

APPELFLAP

Nodig:

BLADERDEEG

SUIKER

KANEEL

APPEL



Zo doe je het:

- 1 Schil de appel en snij hem in blokjes.
- 2 Doe er een theelepel suiker bij.
- 3 En een halve theelepel kaneel.
- 4 Roer de suiker en kaneel erdoor.
- 5 Leg een eetlepel van het appelmengsel op de ontdooide plakjes bladerdeeg.
- 6 Vouw de plakjes dubbel tot je een driehoek overhoudt.
- 7 Maak de randen vochtig zodat ze beter aan elkaar plakken.
- 8 Druk met de tanden van een vork de randjes nog eens extra goed op elkaar.
- 9 Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 10 Laat de appelflappen 15-20 minuten gaar worden.



Jummie