

53. Appelflappen (12 stuks)

- 50 g zoetstof
- 2 eetlepels bloem
- 1 mespunt kaneel
- 1 mespunt nootmuskaat
- 12 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 6 grote, lichtzure appel (bijv. Boskoop)
- 1 eetlepel citroensap
- eigeel
- bakpapier

De zoetstof, de gezeefde bloem, de kaneel en de nootmuskaat in een schaal doen en goed door elkaar mengen. De bevroren bladerdeegplakjes naast elkaar laten ontdooien. De appel wassen, in vieren snijden en het klokhuis verwijderen.

De partjes grof raspen. Mengen met het citroensap en aan het bloem-suikermengsel toevoegen.

De oven voorverwarmen op 180 C. Een bakplaat met bakpapier bedekken.

1 eetlepel appelvulling op het midden van ieder plakje leggen.

De randen bestrijken met een beetje water.

Vervolgens elk plakje dubbelklappen tot een driehoek en hierbij de randen goed aandrukken. De appelflappen bestrijken met wat eigeel. De appelflappen op de bakplaat leggen.

In de oven (gas 2-3 ; hetelucht 180C) in 20-25 minuten goudbruin bakken.

Laten afkoelen op een keukenrooster.

Bevat per appelflap: 220 kcal.