

Appeldriehoeken

(10 stuks)

Oven: 200° C. – 25 minuten

Ingrediënten:

- 1 pakje diepvries bladerdeeg
- 2 zacht zure appels
- 75 gram gewelde rozijnen
- 1 ei
- kaneel
- basterdsuiker
- e.v. geschaafde amandelen



Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Schil de appels en snij ze in kleine stukjes en vermeng ze met de gewelde rozijnen, kaneel en basterdsuiker.
- Verdeel het mengsel over de 10 plakjes bladerdeeg, maak de randen vochtig en vouw tot een driehoek. De randen iets aandrukken met een vork.
- Leg ze op bakpapier op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei.
- Bestrooi de flappen of met gewone suiker, of met een mengsel van geschaafde amandelen en basterdsuiker.
- Bak ze in ca. 25 minuten op ca. 200° C.
- Bestrooi de amandelflappen met poedersuiker en serveer ze warm.