

Snelle appelgebakjes

Oven: 180 °C – 25-35 minuten

Ingrediënten

- 4 plakjes Bladerdeeg
- 2 appels, in blokjes
- 2 el bruine suiker
- 1,5 el abrikozenjam
- 1/2 tl kaneel
- 1 ei, losgeklopt
- amandelschaafsel



Bereiding

- Verwarm de oven voor.
- Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg hierop 4 of 6 vellen bladerdeeg, afhankelijk van wat er op de bakplaat past.
- Meng in een grote schaal de appel, suiker, jam en kaneel goed door elkaar.
- Prik met een vork wat gaatjes in het bladerdeeg.
- Verdeel de vulling over het midden van de bladerdeegvellen.
- Vouw nu twee van de punten over elkaar en plak met wat water.
- Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en strooi er nog wat suiker en amandelschaafsel overheen.
- Bak de appelgebakjes in circa 20-25 minuten bruin in de oven.
- Bestrijk de taartjes na het bakken met wat abrikozenjam.

De gebakjes zijn warm het lekkerst.