



APPELGEBAKJE UIT DE AIRFRYER OF DE OVEN

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 2 plakjes (roomboter) bladerdeeg
- 1 frizure, stevige appel (bijv. Granny Smith)
- 2 tl suiker
- 1 kaneelstokje (of een ¼ tl kaneel)

En verder

- 2 vlaaivormpjes van ca. 8 cm doorsnede
- appelboor

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 10-15 minuten

Bereiden: 15 minuten

BEREIDING

Heb je geen Airfryer, bak ze dan in de oven. Verwarm de oven voor op 200°C (of 180°C hetelucht).

Haal het bladerdeeg uit de vriezer en laat in de koelkast langzaam ontdooien. Als het te zacht is, kun je het bladerdeeg niet goed plooiën in de vorm.

Schil de appel en halveer overdwars. Steek nu met de appelboor het klokhuis er uit.

Vet de vormpjes in met boter of leg een velletje bakpapier op de bodem.

Verwarm de Airfryer voor op 200°C.

Haal het bladerdeeg uit de koelkast en plooi het in de vormpjes. Leg de appelhelften met de snijkant naar beneden op de bodem. Halveer het kaneelstokje. Heb je geen kaneelstokje meng dan het kaneelpoeder met de suiker. Schep de suiker in het klokhuis en steek het kaneelstokje er in.

Bak de gebakjes 15 minuten of tot het bladerdeeg goudbruin is.

Haal de gebakjes na enkele minuten voorzichtig uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.