

APPELGEBAKJE VAN BLADERDEEG

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 4 plakjes diepvries bladerdeeg
- 2 kleine elstar appeltjes (buitenbeentjes)
- 1 tl citroensuiker (uit een potje)
- 1 handvol amandelen
- Mespunt kaneel
- Mespunt suiker

OOK NODIG

- Bakplaat
- Mandoline
- Scherp mesje
- Bakpapier

BEREIDINGSTIJD

Vorbereiden: 20-30 minuten
Oventijd: 15-20 minuten

BEREIDING

Laat het bladerdeeg in de koelkast ontdooien.

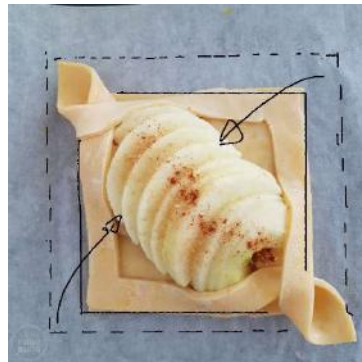
Verwarm de oven voor volgens de aanwijzingen op de verpakking van bladerdeeg.

Schil de appeltjes, halveer ze en verwijder het klokhuis. Snijd de helften in dunne plakjes.

Hak de amandelen fijn met een mes, het hoeft niet helemaal poeder er mogen best wat grotere stukjes in. Doe in een kommetje en meng er de citroensuiker door en een mespunt kaneel.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg hierop de plakjes bladerdeeg (verwijder het plastic).

Snijd evenwijdig aan de randen van het blader met een mesje een ruitmotief. Snijd tot in 2 tegenover liggende hoeken, laat de andere hoeken vrij. Zie schema hieronder.



Verdeel het amandel-citroenmengsel over het bladerdeeg en leg er dan een half appeltje op. Vouw de losgesneden hoeken over de appel naar de andere kant en druk voorzichtig aan. Maak de randen eventueel een beetje nat met water.

Strooi nog wat suiker en kaneel over de appel. Bak de gebakjes in 15-20 minuten gaar en goudbruin. Laat afkoelen op een rooster.