

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

APPELBOLLEN

Ingrediënten

4 Cox appelen middenmaat, 4 plakjes diepvriesbladerdeeg, kaneelpoeder, 5 kl fijne suiker, 1 eierdooier

Bereiding

Laat het bladerdeeg ontdooien en rol het zachtjes uit. Snijd uit elk plakje een grote driehoek. De oven op 200°C voorverwarmen.

De appels schillen en het klokhuis uithalen. Onderaan een schijfje afsnijden zodat de appel mooi recht blijft staan.

Meng de suiker met een mespunt kaneelpoeder en vul hiermee het klokhuisgaatje en leg bovenop een restje bladerdeeg.

Plaats de appel op het uitgesneden bladerdeeg en maak er aan pakje van. Bevochtig lichtjes de naden met water en druk lichtjes aan.

Maak een mengsel van de losgeklopte eierdooier en een koffielepel water en strijk hiermee het deeg in. Plaats de ingepakte appels op een licht bevochtigde ovenplaat en laat ze 45 minuten bakken.

Laat een paar minuten afkoelen.

Eventueel afwerken met slagroom en/of Calvados