



Appelflappen

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 6 stuks

Tijd: 50 minuten

Ingrediënten:

- **6 plakjes bladerdeeg**
- **1 grote of 2 kleine appels (bijv. jonagold)**
- **2-3 el suiker**
- **1-2 tl kaneel**
- **1 ei, losgeklopt (om te bestrijken)**
- **extra kaneelsuiker (voor bovenop)**

Vorbereiden:

- Haal het bladerdeeg op tijd uit de vriezer zodat het kan ontdooien.
- Verwarm de oven voor op **200 °C** (hete lucht: **180 °C**).
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Appels schillen en snijden:

- Schil de appel(s) en verwijder het klokhuis.
- Snijd de appel in kleine blokjes.

Appelvulling maken:

- Doe de appelblokjes in een kom.
- Voeg de suiker en de kaneel toe en meng alles goed door elkaar.

Bladerdeeg vullen:

- Leg een plakje bladerdeeg op het werkblad.
- Schep een eetlepel appelvulling op één helft van het deeg. Houd de rand vrij.

Dichtvouwen:

- Klap het bladerdeeg diagonaal dicht tot een driehoek.
- Druk de randen voorzichtig aan met een vork.
- Herhaal dit met alle plakjes bladerdeeg.

Bestrijken en bestrooien

- Bestrijk de bovenkant van de appelflappen met het losgeklopte ei en strooi er een beetje kaneelsuiker overheen.

Bakken:

- Leg de appelflappen op de bakplaat.
- Bak ze in het midden van de oven in 20–25 minuten goudbruin en knapperig.

Even laten afkoelen:

- Haal de appelflappen uit de oven.
- Laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze eet.

Tips:

- Bladerdeeg wordt na het afbakken vrij snel zacht. Wil je een appelflap de volgende dag weer knapperig maken, warm hem dan kort op in de oven of airfryer. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte) en bak de appelflap ongeveer 5 minuten.

Bewaren:

- Goed verpakt kun je appelflappen tot twee dagen buiten de koelkast bewaren. Wil je ze liever invriezen, verpak de appelflappen dan luchtdicht. In de vriezer blijven ze ongeveer 3 maanden goed.