



Thermomix Appelflapjes

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg
- ± 200 g appels (ongeveer 2 appels)
- 50 g suiker of suikerklontjes voor bloedsuiker
- 20 g bruine suiker
- snufje kaneel
- 10 g rozijnen
- 1 ei

www.alleskunner.be



Instructies

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- We beginnen met het maken van bloedsuiker voor de afwerking. Doe de suiker of suikerklontjes in de Thermomix gedurende **10 seconden/ snelheid 10**. Haal het uit en zet opzij.
- Voeg de appels, 20 g bruine suiker en kaneel toe aan de mengbeker en meng gedurende **5 seconden / snelheid 4**.
- Voeg de 10 g rozijnen toe en mix gedurende **10 seconden/ linksomdraai/ snelheid 3**.
- Druk nu vormpjes uit het bladerdeeg. Hiervoor kun je de maatbeker gebruiken om de vormpjes uit te drukken. Vul de vormpjes met het appelmengsel en vouw ze dicht. Druk de zijkanten goed aan.
- Leg de appelflappen op een bakplaat en bestrijk ze met losgeklopt eigeel.
- Bak ze ongeveer 10 minuten, of tot ze goudbruin zijn.
- Werk af met de bloedsuiker en serveer ze daarna met een heerlijke kop koffie of thee.