**Appelflappen**

**BENODIGDHEDEN**

* Bladerdeeg
* Eieren
* Citroensap
* Appels
* Vanillesuiker / kristalsuiker
* Walnoten, hazelnoten, pijnboompitten
* Kaneel

**WERKWIJZE VULLING MAKEN**

1. Verwijder de klokhuizen uit de appels
2. Schil de appels
3. Snijd de appels in kleine stukjes
4. Kraak de walnoten en haal de noten eruit
5. Hak de walnoten in kleine stukjes
6. Hak de hazelnoten in kleine stukjes
7. Rooster de pijnboompitten in een droge pan
8. Maak een mengsel van de walnoten, hazelnoten en pijnboompitten
9. Meng de appel met de noten Voeg wat citroensap toe
10. Weeg 100 gr suiker af
11. Voeg de suiker toe
12. Voeg 2 eetlepels vanillesuiker toe
13. Voeg 2 theelepels kaneel toe
14. Roer alles goed door elkaar

**WERKWIJZE APPELFLAPPEN BAKKEN**

1. Laat de oven voor verwarmen op 200⁰C
2. Leg het bladerdeeg verspreid op een schone tafel
3. Schep vulling op het bladerdeeg
4. Maak het randje van het bladerdeeg nat met je vinger
5. Vouw het bladerdeeg dubbel en druk de randen stevig aan
6. Leg de appelflappen op een bakplaat
7. Smeer de bovenkant van de appelflappen in met een geklopt ei
8. Bestrooi de bovenkant met een beetje suiker
9. Laat de flappen 25 minuten bakken in de oven