



APPELROOSJES

We eten met de ogen!

INGREDIËNTEN (8 porties)

- Bladerdeeg (ca. 25 x 40 cm)
- 1 eetlepel confituur
- ½ eetlepel water
- Fairebel appels, in vieren gesneden, plakjes van ca. 2 mm dik
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel suiker
- Poedersuiker om te bestuiven

Rol het deeg uit en rol het iets dunner verder uit.

Warm de confituur en het water op. Smeer het mengsel vervolgens uit over het deeg.

Snijd het bladerdeeg in de lengte in 8 gelijke repen.

Meng de appelschijfjes met het citroensap en schik ze elkaar overlappend langs

de rechterkant van de deegreepjes. Vouw tenslotte de linkerkant van de deegstrook over de appelschijfjes. Bestrooi met suiker, rol op tot roosjes en leg ze in de ingevette muffinvormpjes.

Bak de appelroosjes ca. 45 minuten op 180°C op de onderste bakplaat in de voorverwarmde oven.

Bestrooi tenslotte met poedersuiker en serveer lauwwarm.

