



## Appelflappen

### Ingrediënten:

- 1 pakje speltbladerdeeg (verkrijgbaar bij Ekoplaza)
- 1 ½ biologische (zoete) appel\* bv. Royal Gala
- 2 el vers citroensap
- 1 el kokosbloesemsuiker
- 1 tl kaneelpoeder
- 50g ongezwavelde rozijnen, indien nodig kort geweld
- 2 eierdooiers

\* Ik schil de appel niet omdat ik het zonde vind en het niet echt nodig is, maar je kunt de appel natuurlijk ook eerst schillen.

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200graden en leg de vierkantjes bladerdeeg op een vel bakpapier uit op een bakplaat. Snijd de appel in hele kleine blokjes en doe ze in een kom. Doe hier het citroensap, de kokosbloesemsuiker, kaneel en rozijnen bij en roer goed door elkaar. Vul vervolgens de plakken bladerdeeg met het mengsel en vouw ze dicht in driehoekjes. Druk de kantjes van het bladerdeeg goed aan dat er in de oven niets kan ontsnappen. Kluts de eierdooiers en bestrijk iedere appelflap met eigeel. Bak ze vervolgens in de oven in circa 15-18 minuten goudbruin. Pas op: nadien is de vulling extreem heet!

Voor 6 appelflappen

