

PERENFLAPJES MET AMANDELROOM

Benodigdheden : voor **4** personen

2	st	Peren (Doyenné du comice of zo)
50	gr	Boter
50	gr	Amandelpoeder
50	gr	Bloedsuiker
3	st	Eierdooiers (2+1)
2	el	Kirsch of perenalcohol
2	kl	Maïszetmeel
360	gr	Bladerdeeg Cacaopoeder

Bereidingstijd: 50 minuten

Werkwijze :

Schil twee peren type Doyenné du comice of zo, snij ze in 8 partjes

Smelt wat boter, liefst in een anti-aanbakpan en kleur de partjes op hoog vuur.

Zet opzij.

Meng met een vork 50 gram boter, 50 gram amandelpoeder, 50 gram bloedsuiker, 2 eierdooiers, 2 eetlepels kirsch of perenalcohol en 2 kl maïszetmeel.

Rol 380 gram bladerdeeg uit tot je 4 cirkels kan uitsteken van 18 cm doormeter.

Verdeel de amandelroom over de helft van elke cirkel.

Blijf wel overal twee cm van de rand.

Schik op elke cirkel 4 partjes peer naast elkaar.

Bevochtig de randen met wat water en plooi dicht.

Druk de randen goed aan. Eventueel met een vork.

Klop een eierdooier los met 2 kl melk en doreer er de flapjes mee.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Bak gedurende 20 minuten in de oven.

Haal ze er dan even uit en bestrooi met wat bloedsuiker en schuif ze dan nog 5 minuten in de oven.

Laat even afkoelen, bestuif met cacaopoeder en dien lauw op.

Smakelijk eten.

=====