

APPEL - KANEELBOLLEN

DEC 2023

Benodigdheden : voor **6** personen

6	st	Appelen type jonagold (blijven nog wat stevig)
2	Rollen	Bladerdeeg of 6 vierkantjes van 13 x 13 cm
100	gr	Marsepein
3	el	Suiker
1	kl	Kaneelpoeder
		Boter
1	st	Ei
		Bloemsuiker

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op **190** gr C

Rol 2 rollen bladerdeeg open en snij er met een scherp mesje 6 vierkantjes uit van 13 x 13 cm
Snij uit de rest van het deeg 12 reepjes van 1 cm breed en 10 cm lang.

OF gebruik 6 st diepvries velletjes bladerdeeg van 10 x 10 cm en rol ze even uit tot 13x13 cm
En snij dan 12 reepjes van 1 cm breed en 10 cm lang van de overige bladjes.

Schil 6 appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. (of snij ze in kwarten)

Snij 100 gr marsepein in 12 stukken die in de appels passen.

Meng 3 el suiker met 1 kl kaneelpoeder

Stop een stukje marsepein in elke appel (of puzzel ze terug in elkaar)

Doe in elke appel wat van de suiker en sluit af met een stukje marsepein.

Leg een klein klontje boter in het midden van elk bladerdeeglapje.

Leg daarop een appel en op elke appel weer een klein klontje boter.

Neem nu de punten van het deeg en trek voorzichtig naar boven en breng alles samen.

Sluit met de reepjes bladerdeeg nog eventuele openingen.

Leg de pakjes op een ovenplaat met bakpapier of bakmatje en bestrijk nog met een losgeklopt ei.

Bak ze af in ong 30 minuten tot goudbruin en zacht.

Werk nog af met wat bloemsuiker.

=====