# Opdracht Appelflappen

**Recept is voor 2 personen**

**Wat heb je nodig aan materialen voor de appelflap?**

* Aardappelschilmesje
* kommetje
* vergiet
* kwastje
* vork
* oven
* 2 bordjes
* bakpapier

**Ingrediënten:**

* 1 appel
* 2 plakjes bladerdeeg
* 20gr rozijnen
* 25 gr suiker
* mespuntje kaneel
* 1 ei of 1 cupje koffiemelk

**Wat moet je doen?**

- Oven voorverwarmen: aanzetten op 200 °C

* Rozijnen wellen; dit doe je door de rozijnen in een kom te over-

gieten met het heet water, de rozijnen zwellen op en worden zacht.

* Appel schillen en in kwarten snijden en het klokhuis verwijderen.
* Appel in kleine stukjes snijden.
* Plastic van het bladerdeeg afhalen en met de droge kant op het bakpapier in een ruitvorm neerleggen.
* Plakjes appel in het midden leggen van punt naar punt
* Rozijnen uitlaten lekken in vergiet.
* Suiker, kaneel , rozijnen en stukjes appel mengen in een kom.
* Mengsel verdelen over het bladerdeeg.
* Bladderdeeg dichtvouwen in een driehoek en eventueel met beetje water vastplakken.
* Eimengsel of koffiemelk met een kwastje over het deeg heen strijken. Eventueel nog wat suiker erover heen strooien.
* Appelflappen in het midden van de oven in ongeveer 20 minuten bakken totdat er een goudgeel kleurtje te zien is.

Pas op!! Appelflappen zijn HEET!

EET SMAKELIJK!!