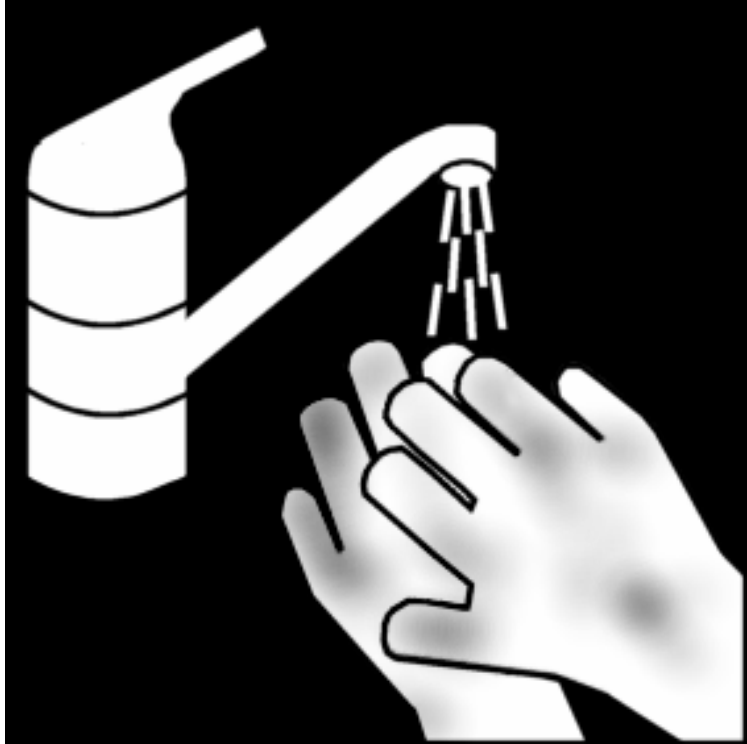


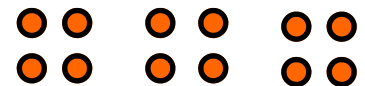
# Appelflappen

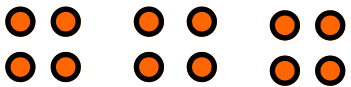




**Na 15 à 20 minuten zijn de  
appelflappen klaar!**

**Smakelijk!**



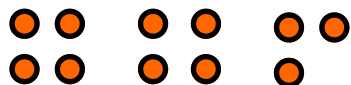
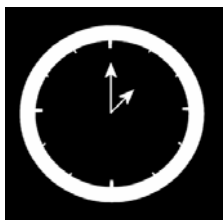


«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»



**Stop de appelflappen in de oven.  
(De oven moet voorverwarmd zijn op zo'n 200° Celsius)**





## Ingrediënten

- 4 eetlepels kristalsuiker
- 4 appels
- water
- 1 ei
- 1 rol bladerdeeg

## Kookmateriaal

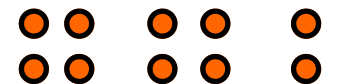
- 1 kom
- aluminiumfolie
- 1 glas
- 1 kommetje
- 1 bord
- 1 houten lepel
- 1 eetlepel
- 1 vork
- 4 schilmessen
- 1 snijplank
- 1 appelboor
- kookplaat
- oven + ovenrooster



Smeer daarna ook de bovenkanten van de appel-flappen in met het geklopte ei.



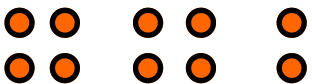
«Ik doe mijn werk.»



**! Verwijder het klokhuis uit de appels.**



**! Snij de appels in stukjes.**





**Vouw de appelflappen toe  
en druk goed aan.**



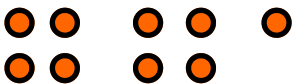




**! Schil de appels.**



**! Snij de appels in stukjes.**



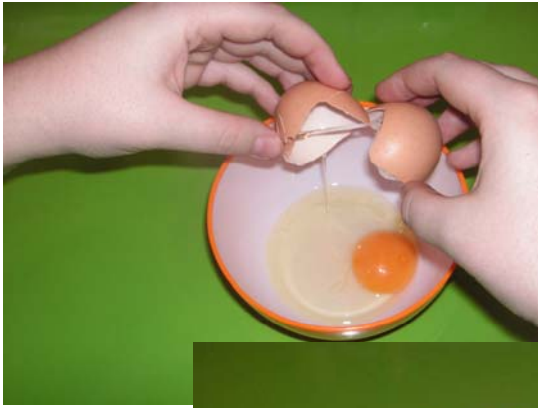


**Breek het ei en klop het open.**



**Wrijf de randen van de 4  
appelflapjes in  
met het geklopte ei.**





**Doe de appelstukjes in de kom.**

**Vul een glas met water.**

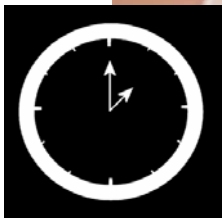




**Snij het bladerdeeg in 4 stukken.**



**Breng op ieder stuk bladerdeeg een grote eetlepel appelmoes aan.**





**Giet het water in de kom bij de appels.**



**Plaats de kom op het vuurtje.**





**Rol het bladerdeeg open.**



**Snij de randen van het bladerdeeg recht.**





**! Roeren in de pot appels,  
zodat er niks aanbakt.**



**Voeg 4 eetlepels suiker toe aan  
de appels.**

**De appelmoes blijft op het  
vuur staan tot de appels  
helemaal zacht zijn.**

