

Nederland	Bakken in de oven
Tussendoortje of Nagerecht	Appelflappen
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
1	2 plak bladerdeeg
2	1 stuk appels (zoet zure zoals goudreinetten)
3	1/2 theel. citroensap
4	25 g suiker
5	25 g rozijnen
6	snufje kaneel
7	1/4 theel. custard
8	1 stuk lange vinger
	Karamel laagje voor over de appelflap heen :
	1/2 eetl. water
	1/2 eetl. suiker

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
2-3>	Appels schillen en in blokjes snijden en besprenkelen met citroensap.
4-8>	Suiker, rozijnen, kaneel, custard en een verkrumelde lange vinger door de appel mengen.
1>	Bank met bloem bestrooien en het deeg uitrollen 16 cm bij 16 cm. De appelvulling op het deeg doen en het deeg in een driehoekje vouwen en de randjes aandrukken met vork. Deeg bestrijken met water en suiker erover strooien.
	Appelflap bakken op 200 °C ca. 20 min.
	<i>Materiaal:</i> deegroller, snijplank, mesje, beslagkom, bakplaat, bakpapier kwastje