Appelbollen

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
100 g (gram) Rozijnen
6 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1.5 tl. (theelepels) Kaneel
10 Stuk(s) Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
2 tl. (theelepels) Citroensap
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Kom
Kwastje
Bakpapier
Appelboor

1. Recept video

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C) en ontdooi het **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (1 pak)**.

Wel de **rozijnen (100 g)** 5 minuten in een kom met lauwwarm water. Dep ze droog en meng met de **suiker (4 el)** en de **kaneel (1 el)**.

Schil de **appels (10 stuks)** en steek met een appelboor de klokhuizen eruit. Wrijf de appels in met het **citroensap (2 el)**.

3. Appelbollen maken

Verdeel de plakken bladerdeeg over het werkblad. Leg een appel in het midden van elk plakje bladerdeeg en vul de appel met het rozijnenmengsel.

Maak de randen van het bladerdeeg nat met water en vouw de 4 deegpunten in het midden samen, zodat de appel geheel is omsloten.

4. Appelbollen bakken

Leg elke appelbol met de sluiting naar beneden op het bakpapier. Bestrijk met de appelbollen met los geklopte **ei (1 stuk)** en prik een gaatje in de bovenzijde.

Meng de **suiker (2 el)** en de **kaneel (0,5 el)** en bestrooi hiermee de appelbollen. Bak ze tot slot 25 minuten in de voorverwarmde oven.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.