Mini appelflappen

Ingrediënten

1 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
4 Stuk(s) Appel
1 snufje Kaneel
1 snufje Suiker (kristalsuiker)
50 g (gram) Rozijnen
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 snufje Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Haal de plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (1 pakje)** van elkaar en laat ze ongeveer 10 minuten ontdooien.

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C). Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

2. Appelflappen vulling bereiden

Schil ondertussen middelgrote fris-zoete **appels (4 stuks)**, zoals Goudreinet, Elstar of Jonagold. Verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine blokjes. Bestrooi de appelblokjes naar smaak met **kaneel (1 snufje)** en kristalsuiker **(1 snufje)**. Meng hier eventueel **rozijnen (50 g)** door.

Halveer de bladerdeegplakjes. Snijd van ieder plakje de zijde die de bovenkant wordt in met een mes. Let op: de kant met het folie is de plakkant.

Leg op elk plakje bladerdeeg een klein bergje appelmengsel. Vouw de ingesneden zijde over de appelvulling, vouw dicht en druk de randen van iedere appelflap goed aan.

3. Bak de appelflappen

Bestrijk de bovenzijde van de appelflappen met een **losgeklopt ei (1 stuks)** of eventueel met water en strooi er wat **suiker (1 snufje)** over.

Bak de appelflappen in ongeveer 15 minuten goudbruin.