Kersenflappen

Ingrediënten

4 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Blik(ken) Taart- en vlaaivulling Kersen
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Vork

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C).

Ontdooi de **Koopmans bladerdeeg (4 plakjes)** volgens de aanwijzingen op de verpakking.

2. Kersenflap maken

Leg op ieder plakje bladerdeeg 1 el van de **kersenvlaaivulling (1 blik)**.

Vouw de plakjes schuin dicht, zoals bij een appelflap, druk de open randen met een vork dicht en duw met een vinger nog even goed aan.

Bestrijk de flappen met het losgeklopte **ei (1 stuks)** en bestrooi met **suiker (1 el)**.

Leg de flappen op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven en bak in 25 minuten ze gaar en mooi bruin.