



Desserten

Antwerpse appelbollen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 appels
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
2 theelepels kaneelpoeder
100 gram suiker
1 ei (losgeklopt)
poedersuiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°. Schil de appels en verwijder het klokkenhuis met een appelboor, of kerf het eruit met een dun, scherp mes.

Meng de suiker met het kaneelpoeder. Bestrooi hiermee de appels, incl. de holte van het klokkenhuis.

Verdeel de vellen bladerdeeg in gelijke stukken van minstens 15cm doorsnede. Plaats op elk stuk een appel, vouw het deeg rondom dicht en maak de randen aan mekaar vast. Plaats de pakketjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met het losgeklopte ei.

Zorg ervoor dat de stoom kan ontsnappen door een kleine inkeping te maken in elke appelbol. Bak 25 minuten in de voorverwarmde oven. Werk net voor het serveren af met wat poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

