

Appelbollen.

Ingrediënten (4 personen)

- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 2 goudreinetten
- suiker
- kaneel
- rozijnen
- boter
- ei

Bereidingswijze

- Bladerdeeg laten ontdooien
- Mengsel maken van gehakte rozijnen, boter, suiker en kaneel
- Klokhuis verwijderen en appel schillen en halveren
- Halve appel in suiker dopen en op bladerdeeg leggen
- Klokhuisgat vullen met mengsel rozijnen etc.
- Bladerdeeg dicht vouwen (met water plakken).
- Appelbollen insmeren met geklopt ei en 15 to 20 minuten in oven op 180 graden

Serveren met kaneelijs en slagroom