

## Appel Empanadas / Apple Empanadas



### Boodschappenlijst

#### Voor het deeg.

375 gram bloem  
100 gram fijne suiker  
1 snufje koosjer zout  
225 g koude boter, in 16 stukjes  
2 grote vrije-uitloop bio-eieren  
1 vrije uitloop bio-eidooier  
2 eetlepels koud melk  
4 eetlepels suiker

#### Voor de vulling

5 grote appels, geschild en in blokjes gesneden  
100 gram rozijnen  
150 gram donkerbruine suiker  
1 eetlepel citroensap  
2 theelepels vanille-extract  
1/4 theelepel gemalen kaneel  
2 theelepels olie

### Zo maak je de vulling

Week de rozijnen 5-10 minuten in warm water en roer ze door de appelblokjes.  
Voeg alle ingrediënten toe aan een warme koekenpan met wat olie.  
Laat de appels zacht worden op laag vuur, af en toe roerend  
Tot de appels veel suiker en vloeistof hebben opgenomen, in ongeveer 15-20 minuten.  
Schep het appelmengsel op een bord en zet het opzij om af te koelen.

### Zo maak je het deeg

Meng de droge ingrediënten in een grote kom door elkaar en voeg boter, eieren en water toe.  
Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het tot een bal.

Snij het deeg in 4 stukken, snij elk stuk opnieuw in 4 stukken, in totaal 16 stukken.  
Werk op een met bloem bestoven werkblad en rol elk stuk deeg tussen je handen in een bal.  
Rol elke bal in een platte cirkel van ongeveer 12-15 cm doorsnede of steek ze uit.  
Plaats de cirkels op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Leg om ruimte te besparen 3-4 cirkels op het bakpapier en leg er een vel bakpapier bovenop.  
Ga door met het stapelen van de cirkels op dezelfde bakplaat.  
Zorg er voor dat er bakpapier tussen elke laag zit, zodat de cirkels niet op elkaar plakken.  
Bedek de bakplaat met vershoudfolie en zet de deegcirkels 30 minuten in de ijskast.

## Appel Empanadas / Apple Empanadas

### **Zo vul en bak je de empanadas**

#### **Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht**

Leg de cirkels op een met bloem bestoven werkvlak,

Schep ongeveer 2½ eetlepel appelvulling op elke cirkel.

Plak de randen van de empanadas met wat water op elkaar en druk ze stevig aan.

Je kunt de randen ook aandrukken met een vork in plaats van met je vingers.

Leg de gevulde en goed gesloten empanadas op 2 bakplaten, bedekt met bakpapier.

Bestrijk de bovenkant van de empanadas met het eimengsel en bestrooi ze met fijne suiker.

Prik een paar gaatjes in de bovenkant van elke empanada en bak ze in 25-30 minuten,

Of tot de empanadas een mooie licht goudbruine kleur hebben.

## Appel Empanadas / Apple Empanadas



### Shopping list

#### For the dough

375g all-purpose flour  
100g granulated sugar  
1 pinch kosher salt  
225g cold butter, cut into 16 pieces  
2 large free range organic eggs  
1 free range organic egg yolk  
2 tablespoons cold milk  
4 tablespoons caster sugar

#### For the filling

5 large apples, peeled and diced  
100g raisins  
150g dark brown sugar  
1 tablespoon lemon juice  
1 teaspoon vanilla extract  
1/4 teaspoon ground cinnamon

### How to make the filling

Place all the filling ingredients in a frying pan, stirring them all together. Cook on low heat, stirring occasionally, until the apples are soft. Until they have soaked up a lot of the sugar and liquid, in about 15-20 minutes. Transfer the apple mixture onto a plate and set it aside to cool down.

### How to make the dough

Mix the dry ingredients in a large bowl and incorporate butter, eggs and water. Transfer dough onto a floured work surface and knead into a ball.

Cut into 4 pieces and then cut each piece again into 4 smaller pieces. You should have a total of 16 pieces, roll each piece into a ball using the palm of your hands. Work on your floured work surface, roll each ball into a circle about 12-15cm in diameter.

To save room place 3-4 of the circles on a baking tray covered in baking paper. Place another sheet of baking paper on top. continue stacking circles on the same tray. Make sure there's baking paper in between each layer, so the circles don't stick together. Cover the tray with cling film and chill the dough circles in the fridge for 30 minutes.

## Appel Empanadas / Apple Empanadas

### **How to fill and bake the empanadas**

#### **Preheat oven to 200°C / 180°C Fan**

Place the dough circles on a floured work surface,

Place about 2½ tablespoons of the apple filling onto each circle.

Fold one side over and pinch the sides together using your index finger.

Or you can press the edges of the edges together using a fork, instead of your fingers.

Make sure the empanadas are fully closed.

Place the filled and sealed empanadas onto 2 large baking sheets, lined with baking paper.

Brush the tops of the empanadas with the egg wash and sprinkle with some caster sugar.

Poke some holes into the pastry to let the steam escape while baking

Bake for 25-30 minutes or until the pastry has coloured a lightly golden brown.