

Herfstgebak / Autumn pastries



De boodschappen voor vier

- 4 plakjes bevroren bladerdeeg
- 150 gram bramen
- 2 zoete appels, Elstar bv
- 30 gram lichtbruine basterdsuiker

optioneel: 1/8 l geklopte slagroom

Deze gebakjes zijn supersnel klaar en ze smaken heerlijk! Gezellig bij de zondagmiddag thee.

Zo maak je appel/braam gebakjes

Laat het bladerdeeg ontdooien en verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze in blokjes.

Was de bramen en schep ze door de appels.

Schep de basterdsuiker voorzichtig door het fruit.

Steek figuurtjes uit de bovenkant van het bladerdeeg en schep het fruit er op.

Vouw het deeg dicht en plak de rand vast met water.

Leg het gebak op bakpapier op de bakplaat.

Bak de gebakjes in 20 minuten goudbruin.

Serveer de gebakjes met slagroom of eet ze naturel, allebei heerlijk!

Herfstgebak / Autumn pastries



Shopping list for 4

- 4 pieces of frozen puff pastry
- 150g blackberries
- 2 sweet apples, Elstar for example
- 30g soft light brown sugar

Optional: 1/4 l double cream

These pastries are quickly made and they taste divine! Nice with Sunday afternoon tea.

How to make apple/blackberry pastries

Allow the puff pastry to defrost and preheat the oven to 200 ° C.

Peel and core the apples, then dice them.

Wash the berries and fold them into the apples.

Sprinkle the soft sugar on the fruit and fold it in gently.

Cut shapes out of the top side of the puff pastry.

Spoon a strip of fruit on to the puff pastry.

Fold the dough and seal the edges with water.

Place the pastries on waxed paper on the oven tray

Bake the pastries in 20 minutes golden brown and puffy.

Serve the pastries with whipped cream or plain, both taste delicious!