

Sneeuwitje's appelflapjes / Snow White's Apple Dumplings



Boodschappenlijstje

1/2 rol bladerdeeg
1 grote of 2 kleine appels
50g rozijnen
2 eetlepels lichtbruine basterdsuiker

1 theelepel kaneel
1/2 vrije uitloop bio ei, losgeklopt
2 eetlepels suiker
optioneel: wat fijngehakte pecan noten

Zo maak je Sneeuwitje's mini-appelflapjes

Wel de rozijnen 10 minuten in heet water en laat ze goed uitlekken.
Schil en snij de appels in kleine blokjes en doe de rozijnen bij de appelblokjes.
Hak de pecannoten klein, roer ze er door.
Roer suiker en kaneel ook door het appelmengsel.

Verwarm de oven voor op 200°C

Steek cirkels met een geribbeld randje uit bladerdeeg.
Scheep een volle eetlepel van de appelvulling op de cirkels.
Plak de flapjes dicht met losgeklopt ei en bestrijk ze er mee.
Bestrooi de appelflapjes met suiker en bak ze in ± 15 minuten licht goudbruin.

Sneeuwwitje's appelflapjes / Snow White's Apple Dumplings



Shopping list

1/2 roll of puff pastry

1 large or 2 small apples

50g raisins

2 tablespoons light brown caster sugar

1 tsp cinnamon

1/2 free-range organic egg, beaten

2 tablespoons of sugar

optional: some finely chopped pecan nuts

How to make Snow White's mini apple dumplings

Soak the raisins in hot water for 10 minutes and drain well.

Peel and cut the apples into small cubes and add the raisins to the apple cubes.

Chop the pecans, stir them in.

Stir sugar and cinnamon into the apple mixture as well.

Preheat the oven to 200°C

Cut circles with a ribbed edge out of puff pastry.

Spoon a heaping tablespoon of the apple filling onto the circles.

Seal the flaps with beaten egg and brush them with it.

Sprinkle the apple dumplings with sugar then bake them lightly golden brown in \pm 15 minutes.