

## Appel pops / Apple Pops



### Boodschappenlijst

1 rol bladerdeeg	1 theelepel water
1 grote appel of 2 kleine, geschild, fijngeschnitten	1 eetlepel melk
2 eetlepels fijne suiker	10 papieren lollystokjes
½ theelepel kaneel	2 eetlepels suiker
1 vrije uitloop bio ei, gescheiden	½ theelepel kaneel

### Zo maak je Apple Pops

#### Verwarm de oven voor op 200°C, bekleed een bakplaat met bakpapier en zet opzij

Rol het bladerdeeg uit en steek 10 pompoenvormen uit, leg er 5 op de voorbereide bakplaat. Druk een lollystokje stevig in het midden van elke deegpompoen. Schep een eetlepel appelvulling in het midden van elke pompoen, er kan vulling over zijn. Snij pompoengezichten uit de resterende vijf deegvormen.

Klop in een kleine kom het eiwit met 1 theelepel water schuimig. Borstel het eimengsel om de rand van elke deegvorm, met een kwastje. Leg een pompoen gezicht van deeg over de vulling. Druk een vork in de randen om ze te dichteren, let op dat het deeg om het lollystokje vastzit.

Klop in een kleine kom de eidooier en de melk door elkaar. Strijk dit op de bovenkant van de appelpops.

Meng in een kleine kom de 2 eetlepels suiker en ½ theelepel kaneel en strooi het over de Pops. Bak de Pompoen-appelpops in 15 tot 20 minuten goudbruin.

**Laat de appel-pops eerst afkoelen op de bakplaat en daarna op een rooster.**

## Appel pops / Apple Pops



### Shopping list

1 roll puff pastry  
large apple or 2 small, peeled, cored, finely chopped  
2 tablespoons fine sugar  
½ teaspoon cinnamon  
1 free range organic egg, separated

1 teaspoon water  
1 tablespoon milk  
10 paper lollipop sticks  
2 tablespoons sugar  
½ teaspoon cinnamon

### How to make Apple Pops

**Preheat oven to 200°C, line a baking tray with parchment paper and set it aside**

Unroll the puff pastry and cut out 10 pumpkin shapes, arrange 5 shapes on the prepared tray. Press a lollipop stick firmly into the center of each dough pumpkin. Spoon a tablespoon of apple filling in the center of each pumpkin shape, there might be filling left. Cut pumpkin faces out of the remaining five pastry shapes.

In a small bowl whisk the egg white with 1 teaspoon water until frothy. Brush the mixture around the edge of each dough shape, using a pastry brush. Place a second pumpkin of dough on top of the filling. Use a fork to seal the edges, taking care that dough is sealed around the lollipop stick.

In a small bowl, whisk together the egg yolk and the milk, brush it on the top of the apple pops. In a small bowl, combine the 2 tablespoons sugar and ½ teaspoon cinnamon. Sprinkle it over the Pops.

Bake the Pumpkin Apple Pops for 15 to 20 minutes or until golden.

**Allow the Apple Pops to cool first on the baking tray, then on a wire rack.**