Smulweb

Ingrediënten voor 12 personen

3 stuks goudreinetten 50 gram + 50 gram suiker 1 theelepeltje kaneelpoeder 1 mespuntje nootmuskaat 50 gram amandelspijs 50 gram gemende noten 10 blaadjes mint 2 eetlepels bloem 1 eetlepel citroenrasp 2 eidooiers 12 plakjes korstdeeg plakjes

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Zoet
Soort_gerecht:	Banket
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Appelflapjes

Heerlijke appelflapjes

Bereidingswijze

- Snijd de goudreinetten in kleine blokjes en vermeng deze met 50 gram suiker, kaneelpoeder, nootmuskaat, citroenrasp, bloem, gemalen gemengde noten, fijn gesneden mint blaadjes en amandelspijs - Bestrijk de korstdeeg randen met weinig water - Leg een lepel appelvulling in het midden van het bladerdeeg - Vervolgens elk plakje dubbelklappen tot een driehoek - Druk de randen stevig op elkaar - Bestrijk de appelflappen met een mengsel van eidooier en water en betrooi met suiker - Leg de appelflappen op een vetvrij bakpapier en bak ze af in ca 20-25 minuten in een oven van 180 graden C. Eet smakelijk,

Serveertips

Lekker met slagroom en warme chocomelk