

Ingrediënten voor 4 personen

50 g krenten 2 zoetzure appels
25 g blanke ongezouten
hazelnoten 75 g amandelspijs 1
pakje diepvries bladerdeeg(lapjes
10x10 cm) 2 eierdooiers

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bladerdeegflapjes, gevulde

Met amandelspijs, noten en vruchten.

Vorbereiding

Breng de krenten in water aan de kook. Doe ze met het water in een kom en laat ze minstens een uur wellen. Schil de appels en snijd ze in vieren. Verwijder de klokhuizen en snijd de appelpartten in stukjes. Hak de hazelnoten in grove stukken. Verkruimel de amandelspijs. Haal het bladerdeeg uit de diepvries en laat de plakjes in circa 10 min ontdooien. Meng 2 theelepels water door de eierdooiers en klop ze met een vork los. Laat de krenten uitlekken. Meng de appel, krenten, noten en amandelspijs door elkaar. Verwarm de oven voor op 220gC. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Bereidingswijze

Leg in het midden van elk deeglapje een klein bergje van het mengsel. Maak de randen van het deeg vochtig met water. Vouw de deeglapjes diagonaal dubbel en druk de randen goed op elkaar. Bestrijk de bovenkant met eierdooier. Bak deze flappen ongeveer 20 min. in de oven.

Serveertips

Eet ze warm