

Appelwafeltjes

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg

1 appel

1 à 2 zakjes vanillesuiker

kaneel 1 theelepel

optioneel: sinaasappellikeur



Bereiding :

1. Steek rondjes uit het deeg met een glas. Rol de resten van het deeg weer uit en steek ook hier rondjes uit.
2. Schil de appel, snij in kleine blokjes, laat marinieren in sinaasappellikeur.
3. Beleg de helft van de deeggrondjes met een beetje vanillesuiker, appelmengsel en kaneel.
4. Dek af met deeggrondje, druk de kanten goed aan
5. Bak de appeltjes in een wafelijzer
6. **Tip:** zet je wafelijzer niet te warm, zodat de wafeltjes zachtjes bakken. Lekker warm, de volgende dag opgewarmd in de oven.