

## Appelroosjes

### Ingrediënten:

1 appel

1 vel bladerdeeg 18 x 25 cm

Garnering: poedersuiker

Eventueel: abrikozenjam, kaneel

Bakplaat met bakpapier



### Bereiding:

1. Verwarm de oven op 200°C, breng een kom water aan de kook
2. Snij de appel in kwarten, verwijder het klokhuis en snij de kwarten in flinterdunne plakjes. Schil de appel niet, de schil zorgt voor een mooie kleur.
3. Kook de appelplakjes 5 min in de pan met water, zodat ze zacht worden. Giet af, spoel onder koud water en laat uitlekken. Dep droog met keukenpapier
4. Snij het bladerdeeg in repen van 3 x 25 cm
5. Beleg de repen met appelplakken.
6. Rol op en leg de roosjes op de bakplaat.
7. Bak 25 – 30 min in de oven
8. Garneer met bloedsuiker

**Tip:** Liever wat zoeter? bestrijk het deeg dan eerst abrikozenjam.