

## *Appel / abrikozen flap met de quick bite*

### **Benodigheden:**

1 bladerdeeg 225 gr., 1 appel, olie,  
75 gr. gedroogde abrikozen, 2 zakjes vanille vanille suiker, Kristal suiker, kaneel.

### **Bereiding:**

Hak de appel fijn in de turbochef en doe daarna hetzelfde met de gedroogde abrikozen. Zijn de abrikozen te hard of droog kan je ze ook fijnknippen met de keukenschaar. Meng de vanillesuiker erdoor.

Duw rondjes uit het bladerdeeg met de croustiparty en leg het op de bovenzijde. En duw er zoveel uit als je nodig hebt. Leg daarna jouw cirkeltjes telkens op de croustiparty en vul ze met een goeie lepel appel/abrikoosvulling in de holte.

Bevochtig één rand van het deeg met wat water en knijp de croustiparty gedurende een paar seconden stevig dicht. Zo zuigt het deeg goed aan elkaar vast en voorkom je dat je appelflap zou openspringen tijdens het bakken.

Nadien kan je je appelflapjes nog gaan doreren met eigeel (vermengd met een lepeltje water om beter uit te strijken) met behulp van de silicone borstel/spatel small.

Leg al je appelflapjes op het multiflex ovenblad (het ovenblad op een koude ovenrooster leggen en besprenkelen met koud water - dit vormt een film tussen je appelflapjes en je ovenblad.) en bak deze in een voorverwarmde oven op 180° heteluchtoven voor 10 à 15 min.

Daarna bestrooien met een suiker/kaneel mengsel.

Smakelijk - Tine Monserez  
tinetupperware@outlook.com