



Het virtuele Restaurant

Appelbol



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>Goudreinetten bladerdeeg</p>	<p>Neem appels van gelijke grootte, schil deze en boor het klokhuis er uit. Rol het deeg uit tot ± 3 mm dikte. Snij hiervan vierkant plakken en zet daar de appels op. Vul de appels met kaneelsuiker (kristalsuiker met Kaneel) of amandelspijs. Maak het deeg vochtig met water. Vouw de tegenoverliggende punten van het deeg over de appel naar elkaar toe. Doe dit met de andere punten ook. Plak de plooiën die ontstaan op de zelfde manier op elkaar tot de appel is bedekt en gesloten. Zet de appelbol op een gesmeerde en met water besprenkelde bakplaat met de sluiting onder. Bestrijk de appelbol met ei en bak ze af in een oven van 200° C. De appelbol kan ook vochtig gemaakt worden en dan door de suiker halen. Dit geeft een mooie diepe glans.</p>



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)