



Het virtuele Restaurant

Appelcarree



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één 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>appels rozijnen cake suiker</p> <p><u>Bladerdeeg</u></p>	<p>Schil de appels en snij ze in kleine stukjes, kruimel de cake, voeg de rozijnen en suiker toe. Zet alles licht aan in een koekepan. Rol het deeg uit tot 3 mm. dikte. Snij een strook van ± 10 cm breedte af en leg deze op de bakplaat. Leg op deze strook de appel smört en laat ± 2 cm. van de rand vrij. Snij een strook van ± 13 cm. af en vouw deze in de lengte dubbel. Snij de dubbel gevouwen strook dwars 4 cm. in op 1 cm af stand van de vorige snede. Leg de strook op de appel smört en vouw hem open. Druk de zijkanten goed aan en snij ze indien nodig recht. Bestrijk het deeg met ei en bak de appelcarree af in een oven van 200° C. Snij de appel streep en gelijke stukken van 5 cm. af. Serveer eventueel met slagroom.</p>



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



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