



Het virtuele Restaurant

Appelflappen



- [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>bladerdeeg</p> <p>Recept</p>	<p>Schil zacht zure appels (liefst goudreinetten) en boor het klokhuis er uit. Snij van de appel plakken van 1 cm. dikte. Rol het deeg uit tot 3 mm. dikte, leg de plakken appel met enige tussen ruimte op de onderste helft van het uitgerolde deeg en vul de gaatjes in de appel met suiker met kaneel. Maak het deeg rond appels nat met water en leg het bovenste deel van het deeg over de appels. Druk het deeg goed op elkaar en steek het uit met een gekartelde steker. Druk de rand ronde appel stevig aan en bak ze in de oven op 200 ° C.</p>



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



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