



Spookflapjes met appel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 appels
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels suiker (+ extra om te bestrooien)
1 snuifje kaneelpoeder
boter
16 bladerdeegvierkantjes
1 ei
poedersuiker

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng er het citroensap, de suiker en het kaneelpoeder onder. Stoof ze enkele minuten in een klontje boter op een zacht vuur.
- 2.** Snij de bladerdeegvierkantjes met een scherp mesje in de vorm van kleine pompoenen (je kan hiervoor eventueel een mal uit karton maken). Snij vervolgens uit de helft van de velletjes ogen en een mondje.
- 3.** Klop het ei los. Schep een lepeltje van de appelblokjes in het midden van de bladerdeegplakjes zonder gezichtje en besmeer de rand met wat losgeklopt ei. Leg er telkens een plakje met een gezichtje over en druk de randen aan met een vork. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
- 4.** Leg de appelplakjes op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrooi ze met de extra suiker en bak ze in ongeveer 15 minuten goudbruin. Laat ze na het bakken wat afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker.