

# APPELBOLLEN

## *Benodigheden:*

8 plakjes diepvriesbladerdeeg  
2 grote appels  
75 g amandelpers  
ca. 1 eetlepel koffieroom of slagroom  
suiker  
kaneel



Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Verwarm de oven voor op 200 - 220 °C.

Schil en halveer de appels en snijd het klokhuis ruim uit de helften. Vul de holletjes met amandelpers.

Leg 4 plakjes bladerdeeg op het werkvlak en leg hierop de appels met de gevulde kant naar beneden. Bestuif de bolle kant met kaneel en bestrijk de rand van het deeg rond de appel met water.

Leg de overige plakjes bladerdeeg over de appels heen en druk de randen van beide plakjes deeg open.

Snijdt de randen van het deeg tot een ruime cirkel bij en gebruik de deegrestjes eventueel om blaadjes van te snijden die u met wat water op het deeg plakt.

Prik het deeg voorzichtig op een paar plaatsen in.

Bestrijk het deeg met de slagroom of koffieroom en strooi er suiker en kaneel over.

Leg de appelbollen op een met bakpapier bedekte bakplaat en bak ze in het midden van de oven gaar in ca. 25 minuten.

Laat ze op een rooster afkoelen.

## **TIP:**

In plaats van amandelpers kun je een mengsel van boter, vanillesuiker en kaneel gebruiken.

## **Serveertip:**

ze smaken uiteraard goed bij koffie of thee, maar ook als nagerecht. In dat geval met een lepeltje crème fraîche of opgeklopte slagroom. Ook kunnen ze lauwwarm geserveerd worden met ernaast een klein bolletje kaneel- of vanille-ijs.