

Appelroosjes

Alweer een tijdje geleden mocht ik voor twee mensen uit Noorwegen een workshop verzorgen. Na een gezellige dag gingen ze blij met hun gemaakte lekkers, weer richting het hoge noorden. Twee weken na de workshop plofte er een dikke envelop vol Noorse postzegels op de mat... Er zaten twee nummers van het Noorse baktijdschrift "Bake" in. Zo'n attente verrassing is natuurlijk geweldig om te krijgen, zeker gezien mijn liefde voor Noorwegen. Ik heb er al vele uurtjes lezend en me verlekkerend aan al die Noorse heerlijkheden in doorgebracht. Afgelopen week had ik dan toch eindelijk de tijd om er ook echt iets uit te maken. Het werden deze, eenvoudig te maken, maar o zo lekkere en sierlijke appelroosjes. Gevalletje weinig moeite, groots resultaat, en dat kan best heel erg fijn zijn zo rond deze drukke dagen! Dit recept is goed voor 10 appelroosjes.



Ingrediënten:

- pakje bladerdeeg met 10 plakjes
- 1 á 2 rode appels, ik gebruikte Royal Gala
- citroensap
- kaneelsuiker
- poedersuiker of decoratiepoeder ter decoratie
- cupcakeblik en evt. papieren cupcakevormpjes

Werkwijze:

- Leg de plakjes bladerdeeg op je werkblad om te ontdooien.
- Was de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis.
- Snijd de appel in hele dunne plakjes.

- Leg ze in een magnetronbestendige schaal en besprenkel met wat citroensap tegen het verkleuren.
- Verwarm ze kort in de magnetron tot de appelplakjes goed buigzaam zijn.
- Leg twee plakjes bladerdeeg naast elkaar en plak deze met een beetje water aan elkaar en druk goed vast.
- Snijd horizontaal door midden.
- Leg de plakjes appel naast elkaar op het bladerdeegstrookje zodat de kant met de schil een stukje boven het deeg uitsteekt.
- Bestrooi het onderste deel van de appels met wat kaneelsuiker.
- Vouw het deeg dubbel en druk goed aan.
- Rol het deeg voorzichtig op en plaats in een cupcakeblik (evt. eerst in en papieren cupcakevormpje).
- Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius (conventioneel)
- Bak de appelroosjes in ca. 40-45 minuten gaar, maar let wel op dat de appelschil niet te donker wordt en mooi rood blijft.
- Haal na het bakken uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
- Bestrooi met een beetje poedersuiker of decoratiepoeder uit een zeefje.



Bron: "Bake" no. 4-2015