

Appelgondels

1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmes/dunschiller
appelboor
kom
klopper
koffielepel
schaaltje/ 2 vorken/ borstel
aluminiumvormpjes
kleine kookpot
ronde uitsteker

Boodschappenlijstje

voor 16 personen:
2 vellen diepvries baderdeeg
60 x 40 cm
(verkrijgbaar bij panisto)
16 kleine jonagold appels (8/kg)
6 eieren
abrikozenjam
1 pakje boter
1 pak bruine suiker (cassonade)
100 gram broyage 50/50
kaneelpoeder
Paraplutjes



Appelgondels :bruine suikersaus

Werkwijze :

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C.

1 Maak bruine suiker-saus:

Roer 100 gram boter slap. Voeg 100 gram bruine suiker, 100 gram broyage 50/50 en 1 koffielepel kaneelpoeder toe.

2 Boor het klohuis uit de appelen.

Dit heb je nodig:

voor 16 personen:

100 gram boter

100 gram bruine suiker

100 gram broyage 50/50

1 koffielepel kaneelpoeder

verder

16 kleine jonagold appelen (8/kg)

Appelgondels

- Schil 1 appel per persoon in het rond.
3. Neem 1 velletje bladerdeeg per persoon. Doe het papiertje weg. Laat ontdoaien.
- 4 Leg de appel in het midden van het bladerdeegvelletje.
- 5 Vul de holte met bruine suiker-saus tot bovenaan.
- 6 Neem 2 hoeken bij elkaar. Sluit mooi.
- 7 Breek 1 ei in schaalpje. Leg 2 vorken boven elkaar. Klop het ei ermee los.
- 8 Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
- 9 Steek nu cirkeltjes uit het bladerdeeg en leg dit op de sluiting. Bestrijk eveneens met losgeklopt ei. Laat 15 minuten rusten.

Dit heb je nodig:
voor 16 personen:
16 velletjes diepvries baderdeeg
10 x10 cm
16 kleine jonagold appelen (8/kg)
1 ei
Verder
abrikozenjam

- 10 Bak de appelgondels 20 minuten.
- 11 Laat abrikozenjam inkoken in een kleine kookpot.
- 12 Haal de appelbollen uit de oven. Laat afkoelen.
- 13 Bestrijk de afgekoelde appelbollen met een laagje ingekookte abrikozenjam.

