



Z Appelkoeken met kaneelsuiker

10 porties – nagerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 friszoete handappels
-  3 e suiker
-  20 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdooit)
-  1 ei (losgeklopt)
-  ½ tl kaneel

MATERIAAL: airfryer, appelboor, evt. ronde uitsteker

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
2. Schil de appels en verwijder met een appelboor de klokhuizen.
3. Snijd van elke appel 5 plakken van 1 cm dik en van gelijke grootte.
4. Wentel de appelringen door de helft van de suiker.
5. Leg ze op 10 deegplakjes.
6. Dek de appelringen af met een 2e deegplakje en druk het deeg rond de appel goed dicht.
7. Steek of snijd de appelkoeken rond uit en druk de naden eventueel nogmaals met een vork aan.
8. Bestrijk de koeken dun met losgeklopt ei.
9. Bak de appelkoeken in de airfryer 10-12 minuten lichtbruin en gaar.
10. Meng de rest van de suiker met de kaneel.
11. Leg de koeken op een schaal en bestrooi met de kaneelsuiker.

BRON: boodschappen.nl

