



Thermomix Appelbollen

Ingrediënten

- 25 gram klontjes suiker
- 6 appelen
- 12 vellen bladerdeeg van ongeveer 11cm x 22 cm
- 1 eetlepel kaneel
- 70 gram bruine suiker
- 35 gram boter
- Kommetje water



Instructies

- Verwarm oven voor op 185 graden.
- Voeg 25gr klontjes suiker toe aan de mengbeker, 10 sec/ snelheid 8, haal uit zet opzij.
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 1 eetl kaneel toe, 70 gram bruine suiker en 35 gram boter 20 sec snelheid 3
- haal de klokhuis uit de appel, neem een blaadje bladerdeeg en plaats de appel in het midden verdeel de gekruide boter in de holte van de appel
- Bevochtig de punten vouw de deeg om de appel heen Keer de appels om en zet ze met de naad van de bladerdeeg naar beneden op een vuurvast schaalpje
- Bestrijk met losgeklopte ei en bestrooi met een eetlepel van de gemaakte bloemsuiker
- Zet in oven voor 20- 25 min
- Laat afkoelen en bestrooi met overgebleven bloemsuiker