**Ovenverse appelflappen**

plakjes bladerdeeg

appels

rozijnen

bruine rum
rietsuiker

suikerklontjes

kaneelpoeder
ei

Laat de rozijntjes een kwartiertje weken in een glaasje bruine rum. Schil een paar zoete appeltjes, ontdoe ze van het klokhuis en snijd ze in kleine dobbelsteentjes.

Doe de appelstukjes samen met een paar eetlepels rietsuiker, een theelepeltje kaneelpoeder en de geweekte rozijntjes mét de rum in een kom. Laat een paar minuutjes sudderen op laag vuur tot de appelpartjes zacht zijn. Niet te lang of je hebt appelmoes. Giet af door een puntzeef. Teveel vocht is niet OK voor het bladerdeeg.

Rol de plakjes bladerdeeg een beetje uit met een deegrol, maar zorg ervoor dat ze hun vorm behouden. Leg wat van de vulling in het midden, maar niet te dicht bij de rand.

Borstel de randen in met losgeklopt ei. Vouw het deeglapje nu diagonaal dicht en druk met een vork de randen goed dicht.

Bedek een vlakke bakplaat met bakpapier en schik daarop de appelflappen. Bestrijk ze met een borsteltje met losgeklopt ei en strooi er royaal grof gemalen suikerklontjes over. Bak ze in 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C tot ze goudbruin zijn.

Laat ze best afkoelen tot lauw voor ze op te dienen. Al is dat moeilijk als de geur ervan in je neus hangt.