Appelbollen

kleine zoete appelen

fijne suiker

vanillesuiker

eieren

bladerdeeg

vloeiende bloem

boter

kaneelpoeder

Schil de appeltjes en verwijder de klokhuizen met een appelboor. Meng in een bord een eetlepel vanillesuiker, fijne suiker en kaneelpoeder. Wentel de geschilde appeltjes er doorheen.

Bestuif het werkvlak met vloeiende bloem. Spreid een velletje bladerdeeg uit, net groot genoeg om een appel in te pakken. Beboter het met gesmolten boter. Zet in midden van elk plakje een gevulde appel. Leg er een klontje boter op en strooi er een snuifje vanillesuiker over.

Plooi het deeg rond de appel tot een mooie bolvorm en druk stevig aan. Kwast het deeg rondom in met losgeklopt ei en bestrooi het met fijne suiker.

Zet de bollen op een vel bakpapier op een ovenplaat, met de naad van het bladerdeeg onderaan. Maak bovenaan een gaatje in het deeg, zodat de stoom kan ontsnappen.

Schuif de plaat in een voorverwarmde oven op 200°C en laat de appelbollen ongeveer 25 tot 30 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.

Een aandachtspuntje is de onderkant van de bol. Daar zit het meeste deeg en het kookvocht van de appel houdt het wak. Zet de bollen daarom op het einde van de oventijd op een rooster en bak ze 5 minuutjes extra af in een oven op heteluchtstand. Haal ze uit de oven en werk af met fijne suiker.

je kan de appelbollen bij het ontbijt eten, of ze bewaren tot het vieruurtje. Ze zijn lekker, zowel lauw als koud.

**Varianten.** Dit recept is het meest eenvoudige. Je kan het ‘pimpen’ door de appelholte te vullen met rozijntjes, eventueel geweekt in wat rum. Een andere optie is vullen met amandelspijs.

Amandelspijs: trek de zeste van een onbehandelde citroen. Meng gelijke hoeveelheden amandelpoeder en fijne suiker. Voeg losgeklopt ei toe tot je een samenhangende ‘spijs hebt. Kneed er de citroenzeste doorheen en vul er de appels mee.