

## Werkkaart:

# Abrikozen-appelflappen bakken

## Lesbrief Lekker biologisch – thema Ik en vroeger

### Nodig:

Ingrediënten:

- 1 eetl. rozijnen
- 1 gedroogde abrikoos
- ½ zoetzure appel
- 2 plakjes bladerdeeg
- ½ theel. bloem
- snufje kaneel
- 1 eetl. suiker
- ei om te besmeren



### Wat moet je doen?

1. Wel de rozijnen en de abrikozen in een bakje warm water.
2. Verwarm de oven voor op 200 oC en =.
3. Schil de appel en snijd ze in kleine stukjes.
4. Laat de rozijnen en abrikozen op een zeef uitlekken.
5. Snijd de abrikozen in kleine stukjes.
6. Meng door elkaar: appel, abrikozen, rozijnen, bloem, 1 eetl. suiker en de kaneel.
7. Leg op elk plakje bladerdeeg de helft van het appel-abrikozen mengsel. Vouw de lapjes diagonaal dubbel. En druk de randen aan.





### Abrikozen-appelflappen bakken

8. Bestrijk met een kwastje de flappen met losgeklopt ei.
9. Leg de flappen op bakpapier op een bakplaat.
10. Bak de flappen in ongeveer 25 minuten bruin en gaar.