Appelbollen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	23 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

70 g hazelnoten, gemalen

½ citroen

2 el suiker

4 el room

1 el sultanarozijnen

Voor de vulling de citroenschil raspen en de citroen vervolgens uitpersen. Alle ingrediënten met de citroenschil en het sap mengen en in een spuitzak doen.

6 appels, zoetzuur

35 g paneermeel

35 g hazelnoten, gemalen

1 bladerdeeg, rechthoekig, ca. 24 × 42 cm

De appels schillen en de klokhuizen verwijderen. De appels met de vulling vullen. Het paneermeel en de gemalen noten met elkaar mengen.

Het bladerdeeg in 6 vierkanten snijden (ca. 15 × 15 cm). In het midden van ieder deegvel een kleine hoeveelheid van het paneermeel-nootmengsel aanbrengen en de appels erop leggen. De hoeken van de deegvellen diagonaal over de appels naar boven vouwen en goed tegen elkaar drukken. De appels op een met bakpapier beklede bakplaat plaatsen. De plaat in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Profi-bakken bladerdeeg 220 °C gedurende 23 Mins

Tips

Afhankelijk van de appelsoort treedt tijdens het bakken meer of minder sap uit.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019