



Naam:

Klas: Datum:

Verloren maandag Appelbollen met marsepein (Recept van J. Meus)

Ingrediënten (2pers)

	Verwarm de oven voor op 175°C
100 gr boter op kamertemperatuur	1. Doe de boter in blokjes in een mengkom
70 gr kristalsuiker	2. Voeg de kristalsuiker, de bloedsuiker, kaneel,
65 gr bloedsuiker	bloem, zout en amandelpoeder, amandelextract
	1 mespuntje kaneel en een ei toe
90 gr bloem	3. Roer alles goed door elkaar tot een mooie gladde
snuifje zout	pasta
65 gr amandelpoeder	
4 druppels amandelextract	
1 ei	
2 appels	4. Schil de appels, snij ze in 2 en verwijder het
1 eidooier	klokhuis
een scheutje melk	5. Meng de eidooier met een scheutje melk (dorure)
1 vel bladerdeeg	6. Verdeel het bladerdeeg in 4 stukken
50 gr parelsuiker	7. Wrijf de randjes in met de dorure
	8. Bestrijk de helft van de appel met de frangipane
	9. Draai de appel met de vulling naar beneden op een stukje deeg en maak er een pakje van.

10. Leg met de sluiting naar beneden op een ovenplaat met bakpapier.
11. Snij er met een schaar een paar openingen in
12. Smeer de bol in met dorure en strooi er wat parelsuiker over
13. Steek de bollen in de oven en bak ze ongeveer 45 min.
14. Haal uit de oven en strooi er een beetje bloedsuiker over