

Bladerdeeggebak met appel en marsepein



Gerechten: Nagerecht, Snack

Categorieën: Gebak

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg (Tante Fanny)
200 gram marsepein
2 appels (Elstar bijvoorbeeld)
1 ei
1 eetlepel fijne kristalsuiker
1 theelepel kaneel
100 gram abrikozenjam

Bereiding

Van de rechthoekige plak bladerdeeg de randen op 0,5 cm twee maal naar binnen vouwen.

Op een bakplaat met bakpapier leggen en de bodem inprikken met een vork.

Marsepein kun je uitrollen op een met bloem bestoven oppervlak ter grootte van de deegbodem, ik heb het in zeer dunne plakjes gesneden en de bodem ermee belegd.

De appels schillen, in kwarten snijden, klokhuis verwijderen en in partjes snijden.

De appelpartjes op de marsepein schikken en licht bestrooien met suiker en kaneel.

Oven verwarmen op 200 graden.

Ei losroeren en de bladerdeegrand ermee betrijken.

Plaats 20 minuten in de oven.

Abrikozenjam met twee eetlepels water op het vuur zetten en regelmatig roeren tot de jam indikt en grote bellen begint te vertonen. Dan nog even laten staan tot het punt dat het dreigt te gaan karamelliseren.

Haal het gebak met bakpapier van de bakplaat en laat afkoelen op een rooster.

Terwijl het gebak nog warm is, de appels instrijken met de warme abrikozenjam

Foto's



Bladerdeeggebak
met appel en
marsepein