



Antwerpse appelbollen

Nagerecht, Snack • Gebak, oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 6 appelbollen
2 rolletjes croissantdeeg van bijvoorbeeld Danone (gewoon, dus niet de extra grote)
6 appels
40 gram zachte boter
50 gram suiker
1 koffielepel kaneelpoeder
1 ei
Poedersuiker

Bereiding

Oven verwarmen op 180 graden.
Appels schillen en met appelboor klokhuis verwijderen.
Boter, suiker en kaneel goed mengen.
Gebruik 1 persoons ovenvaste schotelletjes om het vrijgekomen vocht met de suiker (karamel) op te vangen tijdens het bakken.
Met 1 rolletje croissantdeeg kun je 3 appelbollen maken. je houdt dus de voorgevormde driehoekige plakken aan elkaar zodat je rechthoekige deegplakken bekomt.
Leg die over de ovenschaaltjes en schik de appels er midden in.
Doe in de uitboring van de appels het boter-suikermengsel, ongeveer 1 theelepel.
Vouw het deeg goed dicht, zorg er voor dat de appels helemaal bedekt zijn met deeg.
Ei losroeren en hiermee de appelbollen bestrijken.
Plaats in de oven voor 20 tot 25 minuten.
Indien de appelbollen te fel dreigen te verkleuren, dek ze dan af met een dubbele laag bakpapier.
Even laten afkoelen en bestrooien met poedersuiker.

Notities

Op de eerste maandag na Drie Koningen = "Verloren Maandag", eten we in de provincie Antwerpen worstenbrood en appelbollen.

In tegenstelling wat dikwijls in recepten wordt vermeld, worden Antwerpse appelbollen niet gemaakt met bladerdeeg. Voor Antwerps worstenbrood en appelbollen heeft men getoerd gistdeeg nodig, dat is brooddeeg die bewerkt wordt met boter zoals bladerdeeg. Als je in Antwerpen woont kun je maar beter naar de warme bakker lopen want die Antwerpse bakkers weten echt wel hoe je worstenbrood en appelbollen maakt. Als je niet in Antwerpen woont of je wil om een andere reden toch liever dit zelf maken, dan is het maken van getoerd gistdeeg een hele klus. Je kunt het je zelf wel een beetje gemakkelijker maken door kant en klaar croissantdeeg te gebruiken, je weet wel die rolletjes van Danone (of een ander merk).

Foto's

