



RECEPT:

Honing appelflappen

AANTAL PERSONEN: 5

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

BENODIGDHEDEN:

- 10 vellen filodeeg
- 2 appels
- 1 el kaneel
- 90 gr Ekoplaza rozijnen
- 4 el de Traaij bloemenhoning

BEREIDINGSWIJZE:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Schil de appel en snij deze in stukjes. Doe de stukjes appel in een kom en voeg de kaneel, rozijnen en 2 el honing toe.
- Smeer een vel (ontdoid) filodeeg in met een beetje olie en leg daarop een ander vel filodeeg. Leg hierop 1/5 deel van het appelmengsel en vouw de vellen tot een driehoek.
- Herhaal dit met de rest van de vellen filodeeg.
- Besprenkel de appelflappen met de overgebleven honing.
- Bak de appelflappen in 10-15 minuten goudbruin in de oven.



Zin in nog meer lekkere recepten? Kijk op: <https://www.ekoplaza.nl/recepten>