

Ingrediënten

voor 12 roosjes

- 1 Junami® appel
- koelvers bladerdeeg van 18 x 25 cm
- garnering: poedersuiker
- eventueel: abrikozenjam en kaneel

Bereiding

Verwarm de oven of combisteamer voor op 200 graden. Breng een pan met water aan de kook. Snijd de ongeschilde Junami® appel in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in flinterdunne plakken. Kook de appelplakken 5 minuten in de pan met water, zodat ze zacht worden. Giet na 5 minuten af, spoel af onder koud water en laat de appelplakken uitlekken. Dep vervolgens droog met keukenpapier.

Snijd ondertussen het bladerdeeg in repen van 3 bij 25 cm. Beleg de repen bladerdeeg met de appelplakken, dakpansgewijs naast elkaar. Zorg ervoor dat de schilkant van de appelplakken tegen de bovenkant van de bladerdeegreep aansluit. Vouw het onderste deel van de reep dubbel over de appelplakken en rol op. Leg de appelroosjes op een bakplaat (bekleed met bakpapier) en bak ze in 25 – 30 minuten de oven of combisteamer. Garneer met poedersuiker!

Junami® appelroosjes

