

1. Appelbol

a. Ingrediënten Appelbol

- 1.) Een appel (middelgrote Goudrenet of Elstar Het beste is Jonagold.
- 2.) Twee plakjes bladerdeeg zonder boter
- 3.) 100 gr Bruine suiker (geen bruine basterdsuiker!)
- 4.) 30 gr Margarine of boter (ongezouten)
- 5.) 10 gr Ceylonkaneel
- 6.) Halve theelepel custard naar behoefte
- 7.) Eventueel een lepel amandellikeur toevoegen
- 8.) Eetlepel witte suiker

b. Voorbereiding:

- 1.) Oven op 3 D voorverwarmen op 200⁰ C of gewoon op 200⁰ C

c. Bereiding

- 1.) Bruine suiker, boter en kaneel goed vermengen
- 2.) Een uurtje op kamertemperatuur laten rusten
- 3.) Plakje deeg 10 minuten voor bereiding ontdooien
- 4.) Appel schillen en van klokhuis ontdoen
- 5.) Plakje deeg met vork inprikken
- 6.) Midden op deeg klein rondje deeg leggen (2 Cent grootte)
- 7.) De onderkant van de appel mooi horizontaal snijden
- 8.) De onderkant insmeren met custard
- 9.) Appel op het deegplakje zetten
- 10.) Appel vullen met het mengsel
- 11.) Tweede plakje deeg een rondje uitsnijden
- 12.) Rondje lichtelijk nat maken
- 13.) In het natte witte suiker strooien en er echt indrukken
- 14.) Rondje op de appel leggen
- 15.) De naden met koud water wegwerken met je vingers
- 16.) Met het deeg wat over is versier de appelbol. Leg er een – bv. – een knoop op.
- 17.) In de oven
- 18.) Smakelijk

d. Tips en algemeen:

- 1.) Bruine suiker aan de bovenkant mag ook. Wordt hij wel donkerder
- 2.) Zet de appelbollen in kleine aluminium vormpjes tegen het - eventueel - druipen in de oven
- 3.) Serveer er slagroom en vanille-ijs bij (of kaneelijs)

e. Alternatieve vulling

- 1.) 4 Gedroogde abrikozen
- 2.) 100 gr Amandelspijs
- 3.) ½ Sinaasappel sap
- 4.)

f. Oventemperatuur, baktijd en plaats

- 1.) 200⁰ C
- 2.) Niveau 2 of midden in de oven
- 3.) Baktijd 20 minuten

g. Bron

1.) Bladerdeegboekje Oven, Margriet en een eigen overdenking
taartenheer

h. Bijgewerkt:

1.) 14-09-2013

Smakelijke proeverij!!