

Bladerdeeg Pompoentjes / Puff pastry Pumpkins



Boodschappenlijstje

25 gram fijne suiker
1 theelepel kaneel (5 gram)
2 elstar appels

handje rozijnen
1 biologisch ei (M)
1 rol vers of pak bevroren bladerdeeg
5 kaneelstokjes

Zo maak je 6 bladerdeeg Pompoentjes

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C Hetelucht

Leg bakpapier op de bakplaat.

Meng de suiker met de kaneel in een kom.
Schil de appels en snij ze in kleine stukjes.
Meng de helft van de kaneelsuiker met de appelstukjes.

Leg de appelstukjes in het midden van het bladerdeeg.
Vouw de vier punten van het bladerdeeg naar elkaar toe.
Laat de punten over elkaar vallen en druk ze aan.

Vouw het bladerdeeg aan de rand naar het midden.
Maak er gesloten pakketjes van.
Draai de bolletjes om en rol ze rond tussen je handen.

Knip 3 stukjes touw (van 10 cm) en leg ze in een stervorm.
Leg de bolletjes er op en knoop de touwtjes bovenop dicht.

Klop het ei los, bestrijk de bovenkant van de pompoentjes met ei.
Bestrooi de bolletjes met rest van de kaneelsuiker.

Bak de pompoentjes in 20 - 25 minuten goudbruin en laat ze afkoelen.
Knip de touwtjes los en verwijder ze en snij de kaneelstokjes doormidden.

Steek in het midden van elk mini-pompoentje een half kaneelstokje

Bladerdeeg Pompoentjes / Puff pastry Pumpkins



Shopping list

25g caster sugar
1 teaspoon cinnamon (5g)
2 Elstar apples

handful raisins

1 organic egg (M)
1 roll fresh or packet frozen puff pastry
5 cinnamon sticks

How to make 6 mini Puff Pastry Pumpkins

Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Place baking paper on the baking sheet.

Mix the sugar with the cinnamon in a bowl.
Peel the apples and cut them into small pieces.
Mix half of the cinnamon sugar with the apple pieces.

Place the apple pieces in the center of the puff pastry.
Fold the four corners of the puff pastry towards each other.
Let the corners overlap and press them together.

Fold the puff pastry at the edge towards the center.
Form them into closed parcels.
Turn the balls over and roll them round between your hands.

Cut 3 pieces of string (of 10 cm) and arrange them in a star shape.
Place the balls on top and tie the strings closed at the top.

Beat the egg and brush the tops of the pumpkins with egg.
Sprinkle the balls with the remaining cinnamon sugar.

Bake the pumpkins for 20-25 minutes until golden brown and let them cool.
Cut the strings loose and remove them, and cut the cinnamon sticks in half.

Insert half a cinnamon stick into the center of each mini pumpkin