

Thanksgiving Appelgebak / Thanksgiving Apple pies



Boodschappenlijstje

diepvries bladerdeeg
3 appels
50 gram rozijnen
1 eetlepel rietsuiker
flinke snuf kaneel

1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt

Extra:

rietsuiker **en**
kaneel, om te bestrooien

Zo maak je Thanksgiving appelgebak

Schil de appels, snij het klokhuis er uit en snij de appels in kleine stukjes.
Doe de stukjes appel in een grote pan in een klein laagje water.
Breng het water aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken.

Giet de stukjes appel af en doe ze in een grote kom.

Roer de rozijnen door de appelstukjes en doe er suiker en kaneel erbij.

Roer het door de appelstukjes.

Verwarm de oven voor tot 200°C en leg bakpapier op de bakplaat

Neem het bladerdeeg 10 minuten van tevoren uit de vriezer

Wij hebben dat te vroeg gedaan en dan wordt het deeg te zacht!

Leg het bladerdeeg uit, schep er 2 eetlepels appelmengsel op.

Druk het gebak met een vork goed dicht en bestrijk het met losgeklopt ei.

Schep er 2 eetlepels appelmengsel op en druk het met een vork goed dicht.

Bestrijk de gebakjes tot slot met losgeklopt ei.

Leg de gebakjes op de bakplaat en schuif ze in het midden van de oven.

Bak de gebakjes in +/- 15 minuten mooi bruin.

Laat de appelgebakjes even afkoelen op de bakplaat.

Serveer de appelgebakjes lekker warm, met een kopje thee er bij!

Thanksgiving Appelgebak / Thanksgiving Apple pies



Shopping list

1 packet of frozen puff pastry
3 apples
50g raisins
1 tablespoon Demarara sugar
a generous pinch of cinnamon

1 free range organic egg, beaten

Extra:

Demarara sugar, to taste **and**
cinnamon, for sprinkling

How to make Thanksgiving apple pie

Peel the apples, remove the core, and cut the apples into small pieces.
Put the apple pieces in a large pan with a small amount of water.
Bring the water to a boil and let it simmer gently for 10 minutes.

Drain the apple pieces and put them in a large bowl.
Stir the raisins through the apple pieces and add the sugar and cinnamon.
Stir it through the apple pieces.

Preheat the oven to 200°C and place baking paper on the baking tray

**Take the puff pastry out of the freezer 10 minutes in advance.
We did it too early and then the dough becomes too soft!**

Lay out the puff pastry and spoon 2 tablespoons of the apple mixture onto it.
Press the pastry closed firmly with a fork and brush it with beaten egg.
Finally, brush the pastries with beaten egg.

Place the pastries on the baking tray and slide into the middle of the oven.
Bake the pastries until golden brown in +/- 15 minutes.
Allow the apple pastries to cool briefly on the baking sheet.

Serve the apple pastries nice and warm, with a cup of tea on the side!