

Kersenflapjes / Cherry Pouches



Boodschappenlijstje

1½ eetlepel custardpoeder	100 gram suiker + extra
1½ eetlepel eetlepel handwarm water	1 theelepel vanille extract
500 gram kersen, ontpit	1 rol bladerdeeg
1 citroen, alleen sap	1 vrije uitloop bio-ei

Zo maak je kersenflapjes

Doe de custard en het water in een kom en roer het goed door elkaar.

Doe de kersen in een pan met citroensap en suiker en laat ze 4-6 minuten zachtjes koken.

Voeg het custardmengsel er aan toe en breng het al roerend aan de kook.

Neem het pannetje van het vuur als het mengsel kookt en roer er dan de vanille door.

Laat het kersenmengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

Snij vierkantjes van het bladerdeeg en snij ze in twee helften.

Klop het ei los en strijk het op de randjes van het deeg.

Schep op 1 helft - in het midden - een lepel van het kersenmengsel.

Druk de twee helften op elkaar met een vorkje.

Snij twee gaatje in de bovenkant van het deeg, zodat de hete lucht er uit kan in de oven.

Bestrijk dan de bovenkant van de flapjes ook met losgeklopt ei en strooi er suiker over.

Leg de flapjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en zet ze 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C

Bak de kersenflapjes 15-20 minuten in het midden van de oven, of tot ze goudbruin zijn.

Serveer de kersenflapjes met slagroom erbij

Kersenflapjes / Cherry Pouches



Shopping list

1½ tablespoons custard powder	100 grams caster sugar + extra
1½ tablespoons lukewarm water	1 teaspoon vanilla extract
500 grams cherries, pitted	1 roll puff pastry
1 lemon, juice only	1 free-range organic egg

How to make cherry pouches

Put the custard and water in a bowl and stir well.

Put the cherries in a pan with lemon juice and sugar and simmer gently for 4-6 minutes.

Add the custard mixture and bring it to the boil while stirring.

Remove the pan from the heat when the mixture boils and then stir in the vanilla extract.

Allow the cherry mixture to cool to room temperature.

Cut squares from the puff pastry and cut the squares in half.

Spoon a spoonful of the cherry mixture onto one half - in the middle.

Beat the egg and brush it onto the edges of the pastry.

Press the two halves around the edge together with a fork.

Cut two holes in the top of the dough, so that the hot air can escape in the oven.

Then brush the top of the pouches with beaten egg and sprinkle with sugar.

Place the cherry pouches on a baking tray covered with waxed paper.

Put the tray in the fridge for 30 minutes.

Preheat the oven to 200°C

Bake the cherry pouches in the middle of the oven for 15-20 minutes, or until golden brown.

Serve the cherry pouches with whipped cream on the side