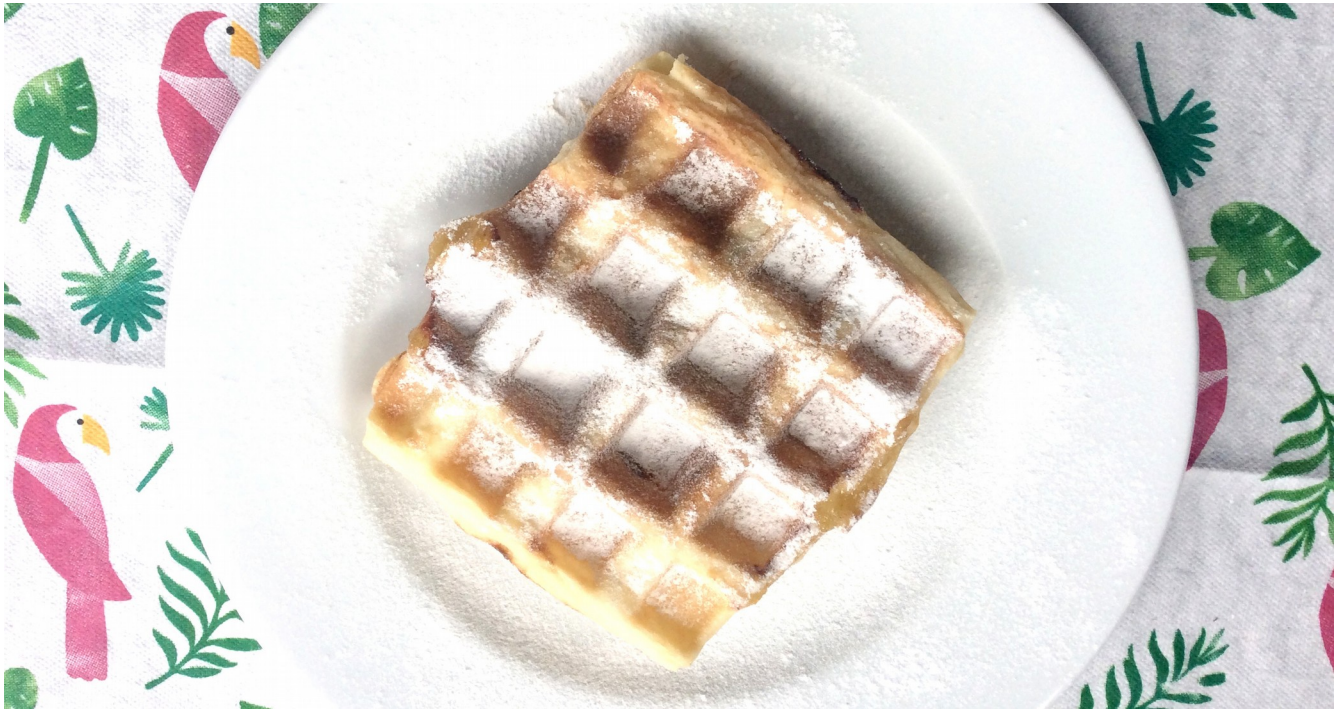


Bladerdeegwafeltjes met appel en rozijn / Puff pastry wafers with apple and raisins



De boodschappen

1 pak bladerdeeg (eventueel glutenvrij)	1 vrije uitloop ei, (alleen de dooier)
2 appels	100 g rozijnen
2 eetlepels suiker	kaneel naar smaak
poedersuiker naar smaak	

Zo maak je bladerdeeg wafels

Klop de eidooier los met een klein scheutje water. En zet hem opzij.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij de appels in blokjes.

Breng de appel met suiker, kaneel en rozijnen aan de kook, laat het volledig tot moes stoven.

Verwarm het wafelijzer voor.

Vedeel het bladerdeeg in een even aantal vierkanten.

Schep het appel/rozijn-mengsel op de helft van de vierkanten.

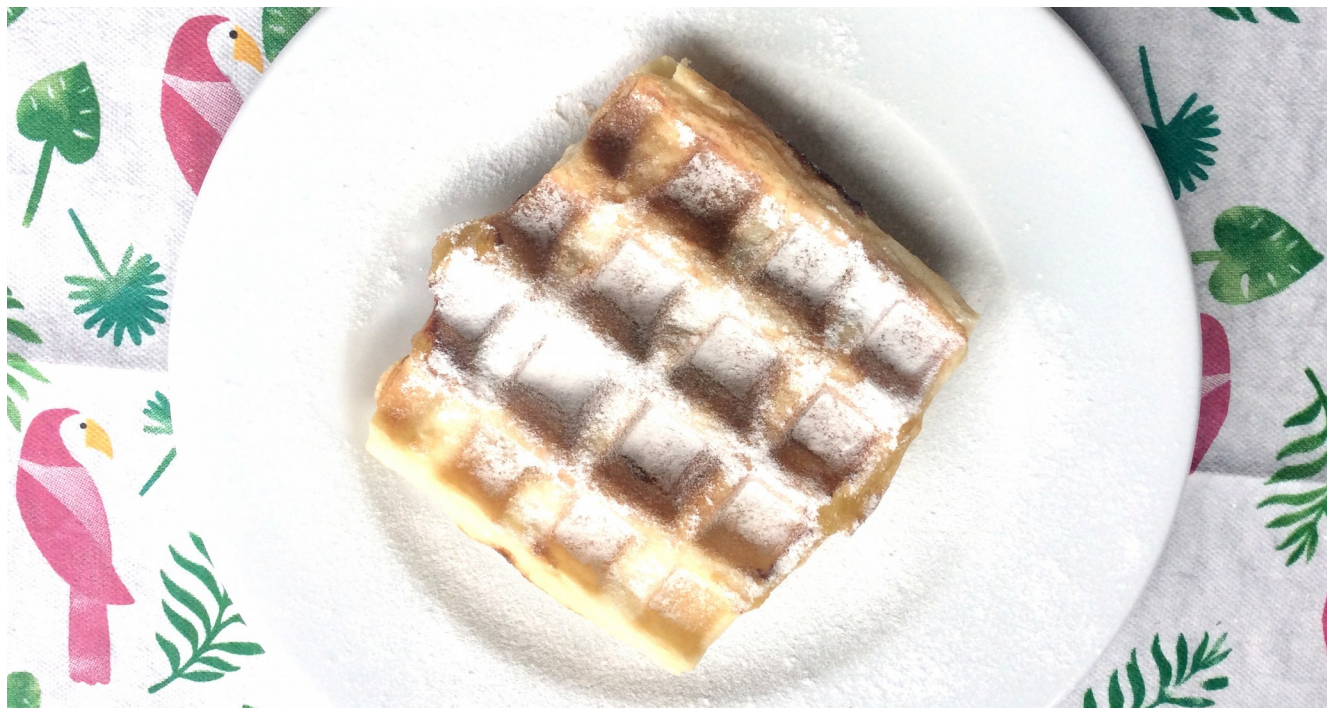
Strijk losgeklopt ei op de randen en druk er een tweede vierkant op.

Bak de wafels ongeveer 10 minuten in het wafelijzer.

Bestrooi de wafels met bloedsuiker. (Vlaams voor poedersuiker :))

Lekker!

Bladerdeegwafeltjes met appel en rozijn / Puff pastry wafers with apple and raisins



Shopping list

1 packet of puff pastry (optional gluten free)
2 apples
2 tablespoons sugar
icing sugar to taste

1 free-range egg, (the yolk only)
100g raisins
cinnamon to taste

How to make puff pastry waffles

Beat the egg yolk with a small dash of water then put it aside.

Peel the apples, remove the core and cut the apples into cubes.

Stir the sugar, cinnamon and raisins into the apple cubes and let it stew to mush on low heat.

Preheat the waffle iron.

Cut the puff pastry in an even number of squares.

Spoon the apple / raisin / cinnamon mush on half of the squares.

Brush beaten egg yolk on the edges of the other half of the squares then press them on top.

Bake the waffles in the waffle iron for about 10 minutes.

Sprinkle the waffles with flower sugar. (Flemish for icing sugar :))

Very good!