

Ingrediënten en Recept

28/12/2014

Deeg

100 ml lauwe melk
2 el olie
2 el suiker
3 g korrelgist (gebruikt 10g verse)
Snufje zout
300 g meel
15 g Boter kamer temperatuur
1 eierdooier

Je doet alles in de kom en kneed het goed tot en soepele zachte deeg. Als het te plakkerig is doe je er wat bloem bij te droog doe je wat melk bij.

Laat het dan een half uurtje op een warme plaats rijzen.

Vulling

4 appels hele kleine stukken
2 handjes gebakken amandelen
1 handje rozijnen
2 el suiker
1 tl kaneel

Doe alles in de pan en kook tot de appels een beetje zacht word. Laat het dan afkoelen.

Kruimeldeeg (hoeveelheid mocht minder)

110 g suiker
100 g koude boter
150 g bloem

Je doet alles in de kom en wrijft de boter door de bloem tot alles goed gemengd is en de kruimels aan elkaar gaan hangen.

Oven : 230°C



Beboter de muffinvorm.

Rol het deeg uit en doe met een grote soepkom cirkels uitsnijden zodat het in muffinvorm past. Je drukt het langzaam aan in de vorm en snijdt de overblijvende deeg weg.

Prik een paar gaatjes in de bodem. Je doet als je wilt ietsje paneermeel in de bodem je proeft er niks van het is zodat het vochtigheid opneemt. Je doet wat vulling aandrukken in het midden en strooit er wat kruimels over.

Bak ze in de oven tot het goudbruin en bovenkant uitzien en de Vlaaitjes loslaten van de vorm en ook goudbruin uitziet. Je haalt ze dan uit de vorm en laat ze afkoelen. Als ze afgekoeld zijn strooi je er wat poedersuiker over.

Ongeveer 12 min in oven, Totaal 18 stuks

Bron



Recepten Oum Younes
30 november





<https://www.facebook.com/recepten01/photos/a.269047799941768.1073741834.268999689946579/269047856608429/?type=3&theater>

Fotos

