

Ingrediënten en Recept

Gemaakt met reeds klaargemaakte pâte brisée (brokkeldeel)

Lengte snijden en dan nog es in 1 snijden

1/ Helft vullen met
Kinderchocolade
dichtdrukken
en dichtvouwen
met gekluts ei inwrijven
bedekken met amandelschilfertjes

2/ Appeltjes schillen en in blokjes snijden
samen met rozijntjes
en amandelschilfertjes
aanstoven in wat boter
laten afkoelen

Helft van het deeg ermee vullen
dichtvouwen
met gekluts ei inwrijven
bedekken met amandelschilfertjes

Had het deeg ook wat ingewreven met patisseriecrème,
maar te weinig waardoor de smaak helemaal verloren is gegaan.
Zonder kan dus best ook.

Oven:
180°C - 25 tal minuten

Bron

28/11/2021

Martine Lycke

Fotos

