

Hartvormige appelflappen recept

 ± 1 uur

 5 personen



Je hebt vast weleens een appelflap gemaakt. Ze smaken natuurlijk heerlijk, maar ze zien er niet heel bijzonder uit. Met dit recept kun je hartvormige appelflappen maken, dat is bijvoorbeeld ontzettend leuk voor Valentijnsdag of Moederdag. Uiteraard kun je ze ook gewoon naast een kopje of thee aan je visite serveren. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf leuke hartvormige appelflapjes kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 50 gram Molen de Hoop krenten;
- 3 eetlepels kristalsuiker;
- Halve eetlepel Brand New Cake Kaneel Gemalen;
- Hart uitsteker;
- Bakkwast.

Overige benodigdheden:

- Eetlepel;
- Vork;
- 2 appels (bijvoorbeeld Goudreinet of Elstar);
- 1 ei (maat M);
- 1 pakje bladerdeeg (10 vellen).

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).





écht alles om te bakken

- Tip!** Doe er niet teveel appel in, want dan kun je het hart niet goed afsluiten.

- ## Handige informatie

Deze hartvormige appelflappen zijn een erg lekker tussendoortje, maar je kunt ze ook heel goed als dessert serveren. Serveer de flappen bijvoorbeeld op een mooi langwerpig bord en met een bolletjes vanille-ijs en een toef slagroom ernaast. Je zou zelfs nog een beetje warme vanillesaus over de hartvormige appelflappen kunnen serveren. Zo krijg je vrij simpel een heerlijk dessert dat er super leuk uitziet.

Het is soms best handig om te weten hoelang je een baksel kunt bewaren. Je kunt het dan bijvoorbeeld een aantal dagen van tevoren maken. Wil je de flappen bewaren? Laat ze dan eerst goed afkoelen en verpak ze daarna luchtdicht. Bewaar ze zodoende buiten de koelkast, want dan blijven ze tot wel 2 dagen goed.

Heb jij met ons recept zelf hartvormige appelflappen gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat



