

# Appelbollen met kaneelsuiker

## Ingrediënten (voor vier personen):

4 Elstar-appels \*)  
40 gram amandelspijs  
60 gram kaneelsuiker \*)  
4 plakjes bladerdeeg  
2 eierdooiers \*)

## Bereidingswijze

Schil de Elstar en boor het klokhuis eruit. Maak van de amandelspijs acht kleine bolletjes. Druk aan de onderkant van de appel een bolletje spijs in het gat. Vul het gat verder op met kaneelsuiker en sluit weer af met een bolletje amandelspijs. Vouw de plakjes bladerdeeg om de appels heen en vorm het aan de onderkant tegen elkaar. Roer 2 eierdooiers los met water en en smeer de appelbollen hiermee in. Druk de appelbollen in de kaneelsuiker en bak deze af in een oven van 200 graden C. ca. 10 minuten.

Door de warme appelbollen vervolgens te overgieten met een beetje vanillesaus krijgen ze een feestelijk tintje !