

# Appelflappen recept



Dit recept is goed voor zo'n 60 appelflappen.

De benodigdheden:

- 20 Grote appels (Goudrenetten)
- 1 pak witte basterdsuiker
- 1 zakje/potje kaneelpoeder
- 700 gram zelfrijzend bakmeel
- 4 eieren
- 2 zakjes vanillesuiker
- 700 ml melk
- 12 gram zout
- voldoende arachideolie (óf zonnebloemolie)
- keukenpapier

*Allereerst even het volgende. Vaak gaat het fout op het volgende punt. De appels van tegenwoordig zijn niet meer wat het geweest is (dat geldt natuurlijk voor de meeste groenten en fruit) en ze zijn daardoor wat wateriger. Dit vocht kan gaan koken als je de flappen gaat bakken, dus dit moeten we eerst uit laten lekken. Stap 6 is dus erg belangrijk om te voorkomen dat de appelflappen knappen en lekken tijdens het bakken.*

De bereiding:

1. Schil de appels
2. Snij de appels in mooie schijven met een dun mes, minder dan 1 cm dik. Maak ongeveer 4 plakken per appel, gooi de kontjes weg (of eet ze op). Appelflappen zijn te goed voor 'kontjes'.
3. Haal nu pas het klokhuis weg uit de schijven. Je kunt nu goed zien waar ze zitten en hoeft daardoor niet teveel weg te halen.
4. Gebruik een diep bord en schep hier witte basterdsuiker en voldoende kaneel in en meng het tot het lichtbruin is.
5. Haal de appelschijven nu helemaal aan beide kanten door het suiker/kaneel mengsel heen.
6. Leg de schijven nu (bij voorkeur schuin) in een schaal of bijvoorbeeld een ovenbakplaat en **laat ze enkele uren uitlekken!**
7. Maak het beslag. Meng ongeveer 400 ml melk met het zelfrijzende bakmeel.
8. Als het mooi glad is doe je de overige 300 ml melk erbij.
9. Voeg de 4 eieren, daarna de vanillesuiker en het zout toe.
10. Verhit de olie tot 180-190 graden. Zelf houd ik het op 190 graden bij een frituurpan, zodat hij niet teveel afkoelt bij het bakken.
11. Haal de schijven door het beslag met bijv. een vork en laat het in de olie glijden.
12. Bak beide zijden mooi bruin door ze halverwege om te draaien en haal ze er met een **andere vork** uit de olie.
13. Leg over iedere laag afgebakken flappen wat keukenpapier en leeg daarop weer een laag flappen enzovoort.

Eet smakelijk!