

## Appelmoes

Appelmoes maken zonder suiker? Wij leggen hieronder uit hoe:

### Ingrediënten:

- 🍏 7 appels
- 🍏 5 eetlepels water (of appelsap)
- 🍏 ½ theelepel kaneel (voor de liefhebbers)

### Bereiding:

1. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij de appels in kleine blokjes.
2. Doe de blokjes appel in een pan en voeg 5 eetlepels water of appelsap toe.
3. Dek de pan af met een deksel en breng de appels aan de kook.
4. Kook de appels in 5 à 10 minuten gaar (tot ze uit elkaar vallen). Wanneer je graag appelmoes met stukjes eet kun je ze het beste iets korter koken. 😊
5. Haal de pan van het vuur en pureer de appels met een stamper of met een staafmixer.
6. Laat de appelmoes afkoelen, serveer eventueel met wat kaneel en smullen maar!



## Appelroosjes

### Ingrediënten voor 6 stuks:

- 🍏 Bladerdeeg (kant en klaar) : 1 vel
- 🍏 Abrikozenconfituur: 2 eetlepels
- 🍏 2 rode appels
- 🍏 Citroen
- 🍏 ijswater

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 190°C. Snij je appel in twee en verwijder het klokhuis. Snij de helften vervolgens in dunne plakjes en doe deze in het ijswater samen met wat citroensap. Dit is om de verkleuring van de appels tegen te gaan.
2. Zet de appeltjes drie minuten op 900 W in de microgolfoven. Intussen kun je de abrikozenconfituur mengen met wat water.
3. Snij vervolgens stroken bladerdeeg en breng er wat abrikozenconfituur op aan. Bedek de helft van de strook bladerdeeg in de lengte met schijfjes appel (met de rode schil naar boven!). Vouw de andere helft erover en rol het bladerdeeg strak op. Zet het appelroosje in een ingevette muffin (of cupcake) vorm.
4. Zet ze zo'n 35 tot 45 minuten in de oven, tot de roosjes mooi goudbruin zijn. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker. Klaar!

