



# Apple Turnovers



This is the classic recipe for apple turnovers filled with apple, raisins and walnuts, but without sugar!

---

## APPLE TURNOVERS

Servings: 8-10 apple turnovers

Preparation time: 10 minutes + 25 minutes in the oven

### INGREDIENTS:

10 small sheets of puff pastry (or 2 large sheets)

2-3 (sweet) apples, in small pieces

40 grams of raisins

40 grams of walnuts, finely chopped

1 tablespoon of lemon juice

1 teaspoon of cinnamon

1 egg (or flax egg)

Optional: sugar (for finish)

### INSTRUCTIONS:

1. Preheat the oven to 190 degrees.
2. Add the apples in a bowl and sprinkle them with lemon juice to prevent discoloration. Then add the cinnamon, raisins and walnuts and mix well.
3. Place the puff pastry slices on a baking tray lined with parchment paper. Each slice will become 1 apple turnover.





4. Spread a little of the mixture over half of the slices. Do not use too much as the flaps will not close properly. Wet the edges a bit and press with a fork.
5. Beat the egg and spread a little over the flaps. Optional: Top with some sugar.
6. Put the apple turnovers in the preheated oven and bake for about 25 minutes.

NOTES:

- Can be stored in an air-tight container for 2-3 days.
- 



# Appelflappen



Dit is het recept voor klassieke appelflappen gevuld met appel, rozijnen en walnoten, maar dan zonder suiker!

---

## APPELFLAPPEN

Porties: 8-10 appelflappen

Bereidingstijd: 10 minuten + 25 minuten in de oven

### INGREDIËNTEN:

10 kleine vellen bladerdeeg (of 2 grote vellen)

2-3 (zoete) appels, in kleine stukjes

40 gram rozijnen,

40 gram walnoten, fijn gehakt

1 eetlepel citroensap

1 theelepel kaneel

1 ei (of flaxei)

Optioneel: suiker (voor afwerking)

### INSTRUCTIES:

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Doe de appels in een kom en besprenkel ze met citroensap om verkleuring tegen te gaan. Voeg hierbij de kaneel, rozijnen en walnoten en meng goed door elkaar.
3. Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Elk plakje wordt 1 appelflap.



4. Verdeel over de helft van de plakjes een beetje van het mengsel. Gebruik niet te veel want dan gaan de flappen niet goed dicht. Maak de randjes een beetje nat en druk dicht met een vork.
5. Kluts het ei en smeer een beetje van het ei over de flappen. Optioneel: Maak af met wat suiker op de bovenkant.
6. Zet de appelflappen in de voorverwarmde oven en bak voor ongeveer 25 minuten.

NOTA:

- Kan bewaard worden in een gesloten verpakking voor 2-3 dagen.

