

Glutenvrije Perenflappen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Zie hier deze heerlijke glutenvrije perenflappen! Van de week kreeg ik van mijn schoonouders een zak zelfgeplukte handperen. Vandaag kwamen ze toevallig even een bakkie koffie doen en maakte ik deze heerlijke perenflappen voor ze met de peren die ze ons hadden gegeven. Ze vonden het heerlijk! Ayman wilde graag meedoen dus gebruikte ik de zelfgemaakte glutenvrije bladerdeeg hiervoor. Natuurlijk kun je daar ook kant en klare glutenvrij bladerdeeg voor gebruiken. Maar zelfgemaakt is natuurlijk veeeel lekkerder! gewoon net als echt! Ze zijn binnen een handomdraai gemaakt en staan zo op tafel!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 7 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 3 grote handperen (recept komt later hier ook op de website met een filmpje Extra water en suiker
- 25-30 gram roomboter
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 flinke eetlepel witte basterdsuiker
- snufje kaneel
- 7 plakjes glutenvrije bladerdeeg (gekocht of zelfgemaakt) Zie werkwijze <https://www.facebook.com/search/top/?q=bladerdeeg%20ouafae>

Bereidingswijze:

1. Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd in grove blokjes
2. Smelt de roomboter in een koekenpan en voeg de perenblokjes toe
3. Voeg de suiker en vanillesuiker en het kaneel toe, breng al roerend aan de kook tot het suddert. Laat nog een paar minuten koken tot de suiker/boter dikker veranderd in een stroperig mengsel. Dit duurt ongeveer 4 a 5 minuten. Zet het vuur uit en zet even buiten om af te laten koelen
4. Verwarm de oven op 200 a 210 C en ontdooi de bladerdeeg
5. Vul elk vierkantje met een flinke lepel van de perenvulling en vouwdicht. Druk de zijkanten aan en versier met een vork (zie foto)
6. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Smeer de bovenkant in met water en strooi er wat suiker over. Bak tot ze goudbruin zijn, ook de onderkant! tot goudbruin is
7. Laat iets afkoelen en smullen maar!

werkwijze bladerdeeg

<https://www.facebook.com/search/top/?q=bladerdeeg%20ouafae>

Notities: