Limburgse appelroosjes met honing en kaneel



Ingredienten voor 3 Personen

3	Appels
1/2	Citroen
1	Bladerdeeg
4 eetlepels	Honing
snuifje	Kaneelpoeder

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd de appels in flinterdunne schijfjes van ongeveer 1 mm.
2. Pers de citroen. Doe de appelschijfjes in een kommetje met water en het citroensap en zet 3 minuten in de microgolfoven op 600 Watt zodat de appelschijfjes makkelijker buigen.
3. Snijd het bladerdeeg in reepjes van ongeveer 20 cm lang en 4 cm breed en bestrijk met de honing.
4. Leg de appelschijfjes trapsgewijs over elkaar op de bladerdeegstroken. Leg de appelschijfjes in het midden van het bladerdeeg zodat de halvemaantjes van de appel een beetje boven het deeg uitsteken. Bestrooi met kaneel en rol de reepjes voorzichtig tot mooie roosjes.
5. Vet een muffinbakvorm in en bak de roosjes 25 minuten. Laat afkoelen en serveer met een bolletje vanille-ijs.