



## FRISSE LENTE FLAPPEN MET RABARBER EN AARDBEI

### NODIG:

10 plakjes bladerdeeg  
175 gram rabarber  
175 gram aardbeien  
suiker naar smaak  
1 eierdooier  
handje amandelschaafsel



### DOEN:

1. Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Ontdooi het bladerdeeg en verdeel de plakjes over de bakplaat.
3. Snijd ondertussen de rabarber en de aardbeien in grove stukjes. Roer de rabarber en de aardbeien stukjes vervolgens met de suiker. Ik deed er 4 eetlepels suiker in maar als je meer van zoet houdt dan zuur kun je wat meer toevoegen.
4. Leg op ieder plakje bladerdeeg een hoopje van het fruit mengsel. Vouw de flappen dicht en druk de randjes goed aan met een vork.
5. Smeer de lente flappen in met het eigeel zodat ze mooi gaan glanzen. Bestrooi met een beetje amandelschaafsel en nog wat suiker.
6. Bak de lente flappen 20 minuten goud bruin in de oven. Laat daarna afkoelen.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)