

Appelpizza

Ingrediënten

- 1 rol feuilletédeeg
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 4 appels
- 2 theelepels kaneel
- 40 gram zoute boter

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 7.
2. Rol het deeg uit en leg het met bakpapier eronder in een vorm met een opstaand randje.
3. Schil en ontpit de appels, snijd ze in fijne plakjes, leg ze op het deeg.
4. Doe de suiker en de kaneel eroverheen, daarna vlokjes boter.
5. Plaats de pizza 15 minuten in de oven. Warm of lauw serveren.