Kersenflappen

Wat heb je er voor nodig?

verse kersen, of gewoon uit een pot  
bladerdeeg  
suiker  
kaneel  
roomboter

Hoe maak je het?

Maak het bladerdeeg mooi dun, (niet té dun dan breekt het in de oven en loopt er kersensap uit)  
bestrooi de kersen met kaneel en suiker  
leg het op het bladerdeeg in een hoek  
vouw de ene punt naar de ander en druk goed aan met de vork  
besmeer het bladerdeeg met boter en strooi er nog wat suiker overheen  
ongeveer 10-15 min bakken in een voorverwarmde oven

