

Appeltjes uit de oven (4 personen)

Bereiden: 8 minuten
In de oven: 30 minuten

Nodig:

- 4 friszure appels (Elstar, Cox)
- 25 g zachte boter
- 1 tl kaneel
- 6 el bruine basterdsuiker
- 4 el rozijnen
- 25 g geschaafde amandelen



Doen:

Oven voorverwarmen op 200 °C
Haal het klokhuis uit de appels met een appelboor. Schil ze.
Smeer ze in met wat zachte boter en bestrooi rondom met
± 4 el bruine basterdsuiker.
Vet een ovenschaal in met wat boter en zet de appels erin



Tip!

4 kleine ovenschaaltjes kan natuurlijk ook



Meng in een kommetje 2 el basterdsuiker met de kaneel, rozijnen, amandelen en wat kleine klontjes boter. Duw dit mengsel in de appelholtes. Dek af met een klein klontje boter.

Schuif de schaal in de oven en laat de appeltjes in 1 een half uur gaar en zacht worden.

Serveren: zet elk appeltje op een bordje. Lepel wat van de dikke bruine stroop onder uit de schaal erover. Ook lekker erbij: een Schepje crème fraîche.

Tip!

varieer met de vulling! ook lekker: abrikozen



goudreinetten zijn niet geschikt, die 'ontpuffen'

golden delicious hebben niet veel smaak



Tip!

en Granny Smiths zijn te zuur!