

Gevulde appeltjes uit de oven

Voor 4 personen

10 minuten, wachttijd 40 minuten

Ingrediënten

4 zoete appels

6 eetlepels bosbessenjam

4 theelepels bruine basterdsuiker

4 kaneelstokjes

½ zakje amandelschaafsel (a 45 gram)

Extra nodig: ingevette ovenschaal

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verwijder met een appelboor het klokhuis van de appels.

Zet de appels in de ingevette ovenschaal. Schep in iedere appel anderhalve eetlepel bosbessenjam en vervolgens de basterdsuiker. Steek de kaneelstokjes er als een steeltje in.

Bestrooi de appels ruim met het amandelschaafsel.

Bak de appels in 40 minuten gaar.

Lekker met een schep zure room.



Recept van: www.ah.nl/allerhande/recepten/453428/gevulde-appeltjes-uit-de-oven