



Gebakken appels met Nutella®



Een hartverwarmend dessert voor de winter

Een traditionele Duitse lekkernij die je moet proeven als hij nog warm is en wanneer het buiten koud is. Kun je je de heerlijke geur van gebakken appels voorstellen, gevuld met kaneel, rozijnen, hazelnoten en Nutella® bovenop?

Ingrediënten

- 4 zachte appels (Boskoop of Cox Orange)
- 50 g zachte boter
- 90 g kristalsuiker
- ½ theelepel (1 g) kaneel
- 30 g rozijnen
- 50 g grof gehakte hazelnoten
- 100 ml appelsap
- ¼ citroensap
- 60 g Nutella®





Stap 1

- Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven.
- Snijd de bovenkant van de appels en bewaar deze voor later. Schep de pitjes en een beetje vruchtvlees eruit en leg de appels in een ovenschaal.



Stap 2

- Meng in een kleine schaal de boter met 70 g suiker, de kaneel, de rozijnen en de hazelnoten.
- Vul elke appel met dit mengsel.



Stap 3

- Verhit in een kleine pan het appelsap met het citroensap en de resterende suiker en giet dit over de appels.
- Dek de schaal goed af met aluminiumfolie en laat 25 minuten bakken.
- Haal de folie van de schaal en plaats de bovenkanten van de appel terug op de appels. Laat nog eens 10 minuten bakken.





Stap 4

- Haal de appels uit de oven, laat ze enigszins afkoelen, vul elke appel met 15 g Nutella® en dien op.

