



Ahjuõunad Nutella®-ga



Jõuludessert mis soojendab südant

Traditsiooniline Saksa maius, mis toob sooja tunde ka siis, kui väljas on külm. Kas suudad kujutleda kui imeliselt hõrgud on küpsetatud õunad, mis täidetud rosinatega, pähklite ja Nutella-ga?

Koostisosad

- 4 õuna
- 50 g toasooja võid
- 90 g suhkrut
- 1/2 tl (1 g) kaneeli
- 30 g rosinaid
- 50 g hakitud sarapuupähkleid
- 100 ml õunamahla
- 1/4 sidruni mahl
- 60 g Nutella®-t





Samm 1

- Kuumuta praeahi 180 kraadini. Lõika õunte ülemine osa ära ning pane saadud tükid pärastiseks kõrvale. Eemalda õunasüdamikud ja pane õunad ahjuvormi.



Samm 2

- Sega väikeses kausis omavahel või, 70 g suhkrut, kaneel, rosinaid ja pähkliid. Täida õunad seguga.



Samm 3

- Kuumuta väikesel pannil õuna- ja sidrunimahli ning ülejäänud suhkur. Kasta õunu saadud mahlaga. Kata ahjuvorm fooliumiga ning küpseta õunu ahjus keskmisel tasandil 25 minutit. Seejärel eemalda foolium ning aseta äralõigatud õunaosad kaaneks õuntele peale. Küpseta ahjus veel ilma fooliumita 10 minutit.





Samm 4

- Võta õunad ahjust, lase veidikene jahtuda. Enne serveerimist lisa iga õuna täldisele 15 g Nutella®-t.

