

RECIPE

Gebakken appels met Nutella®

Makkelijk

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PORTIES

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®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



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.



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.



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.

**4**

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