

Bagte æbler med fyld



Antal: 4-6 personer

Ingredienser: 6 æbler, gerne danske, vaskes og kernehus fjernes
2 dl hakkede nødder (valnødder, hasselnødder)
4 spsk. marmelade
4 spsk. honning
Kanel

Fremgangsmåde: Placer de udhulede æbler på bagepapir i et ovnfast fad.

De hakkede nødder og marmelade blandes.

Kom lidt af nøddeblandingen i hvert æble.

Placer 1 tsk. honning ovenpå blandingen og drys med kanel.

Bages i en forvarmet ovn i 160 grader i ca. 20 minutter – eller indtil æblerne er møre.

Server med lidt mager cremefraiche eller yoghurt rørt op med lidt ahornsirup

Velbekomme!