



Gebakken peertjes met noten en rozijnen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

20 gram rozijnen
120 gram amandelen (grof gesneden)
100 gram panko
2 eetlepels honing
6 takjes verse tijm (fijngesneden)
nootmuskaat
3 peren (gehalveerd)

Bereidingswijze

- 1.** Laat de rozijnen een half uur weken in lauw water. Giet ze af en meng met de amandelen, panko, honing, tijm en nootmuskaat.
- 2.** Hol elke peer een beetje uit en vul op met het rozijnen-notenmengsel. Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.