



Gebakken appeltjes met kaneel, rozijnen en walnoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 5 appels (stevige)
- 1 kopje rozijnen
- 1 kopje walnoten (fijngesneden)
- 100 gram boter (op kamertemperatuur)
- 4 eetlepels honing
- 1 eetlepel kaneelpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Schil een van de appels, verwijder de kern en snij de appel in kleine blokjes. Meng ze met de rozijnen, de walnoten, de boter, de honing en het kaneelpoeder.
- 3.** Was de vier andere appels en verwijder met een appelboor het klokkenhuis. Snij 1 cm van het klokkenhuis en steek dit terug in de opening, zodat die is afgesloten aan de onderkant. Maak de opening vervolgens iets groter met een scherp mesje.
- 4.** Zet de appels naast elkaar op een bakplaat en vul ze op met het walnotenmengsel.
- 5.** Zet vervolgens 20 à 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.