

PUDDING - GEVULDE WARME APPEL MET NOTEN

by Carola van Bemmelen.



BEREIDING

VOORBEREIDING 5 MINUTEN - BEREIDING 25 MINUTEN

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de bovenkant van de appel af (het "dakje"). Haal het klokhuis eruit en gooi deze weg. Hol de appel uit en bewaar het vruchtvlees. Hak de noten grof. Meng het vruchtvlees van de appel, de noten en de kaneel door elkaar. Vul hiermee de appel.

Dek de appel af met aluminiumfolie. Zet de appel in de voorverwarmde oven en bak deze 20 minuten. De laatste 5 minuten haal je de folie eraf en bak je de appel nog even zodat hij een beetje bruin kan kleuren.

INGREDIËNTEN

VOOR 1 PERSOON

- 1 flinke appel
- 60 gr gehakte rauwe noten naar keuze
- 1 el kaneel
- Aluminiumfolie