

Warme appelbol (basis)

Nagerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 appels
- 1 ei

En verder:

- 2 plakjes bladerdeeg
- Sap van 1 citroen
- 20 gram roomboter
- 20 gram bruine suiker
- Een snufje gemberpoeder
- Een snufje kardemom
- 5 gram cranberry
- 5 gram rozijnen
- 10 gram gehakte hazelnoten

Verwarm de oven voor op 200°C. Rooster de hazelnoten in een pan om de smaak te versterken en hak ze na het roosteren fijn. Meng de boter met het suiker, de cranberries, de rozijnen en de gehakte noten. Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Sprenkel het citroensap over de appels. Vul de appels met het mengsel. Leg de appels in het midden op een plak bladerdeeg. Vouw de vier punten naar elkaar toe en vouw ze tegen elkaar aan. Vouw ook de zijkanten dicht zodat de appels niet meer zichtbaar zijn. Zet de appels in een ovenschaal. Splits een ei en gebruik het eigeel om het bladerdeeg mee in te smeren. Bak de appels gedurende 30 minuten in de oven. Serveer de appelbol warm met wat slagroom en/of een bolletje ijs. Eet smakelijk!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>