

# KOOKLESSEN

## herfst 2015

DOMO



### Herfstappeltjes met specerijen

#### Benodigheden:

- 4 el amandelschilfers
- 4 stevige kleine appeltjes (1 per persoon)
- 6 gedroogde dadels ontpit en in dunne reepjes
- 6 gedroogde abrikozen ontpit en in dunne reepjes
- 2 mespuntjes kaneel
- 1 mespunt speculooskruiden
- 2 el acaciahoning
- zeste van citroen en sap van  $\frac{1}{4}$  citroen

#### Bereiding:

Verwarm de oven op 180°.

Rooster de amandelschilfers in een pan. Snij de bovenkant van de appels (rondom het steeltje want dat moet heel blijven). Verwijder het klokhuis met een brede appelboor.

Schep de resterende ingrediënten door elkaar en vul de appels met dit mengsel.

Bak de appels in 35 min. goudbruin en zacht. Serveer iets afgekoeld of op kamertemperatuur.

