



GEBAKKEN APPEL MET ROZIJNEN

Met kaneel, amandelen en zure room



 Supersimpel

 Totaal: **10-15** min.

 Eet binnen **5** dagen

Dit simpele dessert is perfect voor een koude winteravond. Je bakt de appel en rozijnen met de kaneel in boter tot een smeug geheel, dat een beetje lijkt op de vulling van een appeltaart. Een flinke schep zure room voor de nodige frisse smaak en genieten maar!



Elstar appel



Rozijnen



Gemalen kaneel



Geschaafde amandelen



Zure room ✨

LEKKER — TOETJE

GEBAKKEN APPEL MET ROZIJNEN

BENODIGDHEDEN:

2x koekenpan.



1 Schil de **appel** (elstar), verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in kleine blokjes. Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en roerbak de **appel** met de **rozijnen**, de **kaneel** en de suiker 6 – 8 minuten.



2 Verhit ondertussen een andere koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.



3 Verdeel de gebakken **appel** met **rozijnen** over de borden en serveer met een lepel **zure room**. Garneer de **appel** met de **geschaafde amandelen**.

INGREDIËNTEN

	2P	4P
Elstar appel (st)	4	8
Rozijnen (g) 19) 22) 25)	80	160
Gemalen kaneel (el)	1	2
Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	20	40
Zure room (g) 7) *	100	200
Roomboter* (el)	2	4
Suiker* (el)	1	2

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	2017 / 482	544 / 130
Vetten (g)	18	5
Waarvan verzadigd (g)	8,5	2,3
Koolhydraten (g)	69	19
Waarvan suikers (g)	58,9	15,9
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	6	2
Zout (g)	0,1	0,0

ALLERGENEN

7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

