

Gevulde appel met Brugge Blomme



Ingrediënten:

- 4 kleine appels
- 60 g Brugge Blomme
- 20 g walnoten
- 40 g amandelen
- 2 speculazen
- 20 g rozijnen
- 2 tl appelstroop
- 4 kaneelstokjes
- 1 el amandelschaafsel
- 6 el lichte zure room
- 1 el honing
- 1 el citroensap
- 2 tl vanille-extract

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor 180 °C.
2. Was de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snijd de opening bovenaan wat groter. Zet ze in oenvaste schaaltes.
3. Snijd Brugge Blomme in blokjes en hak de noten fijn. Verkruiel de speculaas.
4. Meng Brugge Blomme, walnoten, amandelen, speculaaskruiels, rozijnen en appelstroop. Vul er de appels mee.
5. Steek in elke appel een kaneelstokje en bestrooi met amandelschaafsel.
6. Bak de appels 35 minuten in de voorverwarmde oven tot ze zacht zijn.
7. Meng zure room met honing, citroensap en vanille-extract. Serveer bij de gebakken appels.

Klaar is Kaas!

4 personen
50 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/gevulde-appel-met-brugge-blomme>