

Bagte æbler med marcipan og tranebær

mandag 19. november 2012

Ingredienser

4 æbler
100 g marcipan
2 spsk. tørrede tranebær
2 spsk. flormelis
40 g smør
kanel og sukker

VANILJECREME

250 ml cremefraiche
kornene fra ½ stang god vanilje
lidt citronsaft
4 spsk. flormelis

Fremgangsmåde

Udhul æblerne, så kernehuset bliver fjernet, og prik æblerne med en gaffel.

Bland marcipan med flormelis og tranebær, og en slat spiritus.

Fyld det i æblerne. Læg en smørklat på toppen.

Pensl æblerne med lidt smeltet smør og drys kanel-sukker på toppen.

Bag æblerne ved 170° varm ovn i 20-25 minutter.

De skal være møre, men ikke udsnittede

Rør cremefraiche med vaniljekorn og citronsaft, og smag til med flormelis .

Serveres i en skål.