

Bagte æbler m. Flødeskum

Mandag 29. Oktober 2018

Ingredienser

6 pæne æbler
2 dl. knuste makroner
3-4 spsk. smør
Evt. 2 spsk. likør

Tilbehør
¼ piskefløde

Der kan også bruges græsk
yoghurt
Rørt med lidt vanille. Kanel og
lidt honning

Fremgangsmåde.

Skær toppen af æblerne.

Fjern kernehuset m. en udstikker.

Stil æblerne i et ovnfast fad.

Knus makronerne. (Kom dem i en pose og knus dem så har i ikke krummer i hele køkkenet).

Bland smulderet med likør og smør, det er nemmest at smelte smørret.

Kom fyldet i hullet og oven på æblerne.

Læg æblelåget på.

Æblerne smøres med lidt smeltet smør og drysses med lidt mandel eller nøddeflager, inden de sættes i ovnen

Bag midt i ovnen 20-30 minutter v. 200. grader.

Pisk fløden ikke alt for stift.