



Stoofappels met hazelnoten, rozijnen en honing

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

4 appels, bijv. Jonagold of Cox Orange

De appels wassen, aan de bovenkant een ca. 1,5 cm dik deksel eraf snijden en het klokhuis vervolgens verwijderen. De appels tot een rand van ca. 2 cm uithollen. Het eruit gesneden vruchtvlees fijn hakken en wegzetten.

35 g hazelnoten, gemalen

35 g rozijnen, naar smaak in rum ingelegd

55 g marsepein

25 g paneermeel

35 ml witte wijn, alternatief: appelsap

35 g boter

1 el honing

½ citroen, rasp

Alle ingrediënten voor de vulling goed met elkaar mengen en kort laten staan.

100 ml appelsap

kleine hoeveelheid boter

De appels in de porseleinen vorm leggen en met de vulling vullen. De deksels met het snijvlak naar boven naast de appels in de vorm leggen en appelsap in de porseleinen vorm gieten. Enkele vlokken boter over de vulling verdelen. De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen en garen.

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 20 Mins

Tips

Lekker met vanillesaus.





Accessoires

Porseleinen vorm 1/3 GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

