



# Печеные яблоки с фундуком, изюмом и медом



Приготовление 30 Mins  
Время 20 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

## Приготовление

4 яблока, например, сорт «Джонаголд» или «Кокс Оранж»

Помыть яблоки, отрезать верхушку примерно на 1,5 см, затем вырезать сердцевину. В яблоках вырезать мякоть, оставляя приibl. 2 см до края. Извлеченную мякоть мелко порезать и отставить в сторону.

35 г фундука, молотого

35 г изюма, по вкусу – замоченного в роме

55 г марципана

25 г панировочной муки

35 мл белого вина, альтернативный вариант: яблочный сок

35 г сливочного масла

1 ст. л. меда

½ лимона, цедра

Тщательно смешать все ингредиенты для начинки и оставить настаиваться ненадолго.

100 мл яблочного сока

немного сливочного масла

Поместить яблоки в фарфоровую форму и заполнить начинкой. Уложить верхушки в форму рядом с яблоками, поверхностью разреза вверх, налить яблочный сок в форму. Оставшиеся тонкие кусочки сливочного масла распределить по начинке. Поместить форму на решетку в холодную камеру и запечь.

**Hot air + steaming 230 °C в течение 20 Mins**

## Советы

К яблокам подойдет ванильный соус.

## Аксессуары

Фарфоровая форма ⅓ GN, высота 65 мм

Решетка

