

Æbler, varme med fyld (6 pers.)

Ingredienser:

6 æbler

30 gr. margarine

2 tsk. kanel

3 spsk. mørk farin

50 gr. hakkede hasselnødder

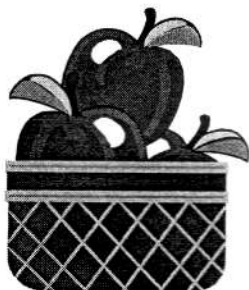
2 spsk. havregryn

Fremgangsmåde:

1. Æblernes vaskes godt, og udhules, så kernehuset er væk.
2. Margارين smeltes (hvis ikke der bruges oliemargarine).
3. Kanel, farin, havregryn, hakkede nødder blandes i margarinen, og fyldes i de udhulede æbler.
4. Æblerne stilles i et ildfast fad, og bages i ovnen ved 180 gr. i ca. 30 min.

Servering:

Æblerne servers lune med Fromage frais smagt til med vanillesukker og evt. sukker eller sødemiddel.



Dessert og kager - Æ



Livsstilscentret
Brædstrup Sygehus