



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 grote of 8 kleine appels van gelijke grootte
- 60 gram rozijnen
- 5 eetlepels citroensap
- mespunt kaneel
- 50 gram gesmolten boter
- 2 eetlepels koks room of koffiemelk
- 100 gram gekookte rijst
- 50 tot 75 gram suiker

Bereiding.

Was de appels en droog ze daarna af. Was de rozijnen in een zeef, verwijder de steeltjes en droog ze op keukenpapier. Roer dan 3 eetlepels citroensap met wat kaneel door de rozijnen. Bestrijk een ovenschotel met boter. Schep de rest van de boter met de room door de rijst. Snijd aan de bovenzijde van de appels een flinke kap af, neem met een lepeltje het klokhuis uit de appel en hol ze verder uit, maar beschadig de schil niet. Schep de rozijnen met suiker naar smaak door de rijst en verdeel die over de uitgeholde appels. Zet de appels in de ovenschaal in de oven en zet de kap weer op de appel. Schuif het rooster in het midden van de oven en verwarm deze voor. Los 2 tot 3 eetlepel suiker op in 2 dl. water, voeg daar de rest van het citroensap aan toe en schenk de vloeistof over de appels in de ovenschaal. Zet deze in de oven tot het dessert door en door warm is en de appels zacht zijn geworden.