

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 120 gram gehakte walnoten
- 30 gram rozijnen
- 2 eetlepels honing
- 30 gram vers broodkruim
- scheutje kirsch
- 4 grote gewassen en geboorde appels

Voor de Glazuur

- 2 eetlepels abrikozenjam
- 2 eetlepels water
- sap van een halve citroen

Voor de Garnering

- Sucade snippers
- gekonfijte kersen

Bereiding

Roer de helft van de gehakte walnoten, de rozijnen, de honing, broodkruim en kirsch door elkaar en vul de appels met dit mengsel. Bak de appels tot ze zacht zijn in een schaal in de oven op 175 graden. Verwarm in een steelpan de jam, water en citroensap. Laat het mengsel 3 minuten doorkoken. Neem het van het vuur en wrijf het door een zeef. Bestrijk de hete appels hiermee en bestrooi de zijkanten met de resterende gehakte noten. Garneer met sucade snippers en gekonfijte kersen.....

Serveren met custard vla, gezoet met honing in plaats van suiker, of met room.