

ingrediënten (voor 4 personen)

- 6 middelgrote, geboorde moesappels
- wat water
- 6 eetlepels vulling
- mengsel van:
krenten, appel, rozijnen, sukade en suiker

Crème au beurre:

- 90 gram boter
- 180 gram gezeefde poedersuiker
- de geraspte schil van 1 citroen
- het sap van 1 citroen

Voor de Garnering

- 180 gram kokos snippertjes
- hulst takjes (snoep)
- eventueel kaarsjes

Bereiding

Maak inkepingen in de schillen van de appels om barsten te voorkomen. Zet de appels in wat water op een schotel. Vul ze met het rozijnen mengsel. Laat ze gaar worden in de oven. (45 minuten op 190 graden) Ze moeten wel heel blijven. Haal de appels van de schotel en laat ze afkoelen.

Maak de crème au beurre: Klop de boter, de suiker, de citroenschil en het sap tot een romig geheel. Bedek de appels met de crème au beurre en rol ze daarna door de kokos.

Serveer met een lekker groene salade.