

Voor 4 personen



- 4 zure handappelen
- 4 eetlepels jam (frambozen)
- een pakje dadels
- 1 eetlepel boter
- 1 dl water

Bereiding.

Boor de appels en schil ze desgewenst. Snijd een kapje van de appels en vul ze met een mengsel van Jam en gehakte dadels. Leg er een hele dadel bovenop. Zet de gevulde appels in een goed ingevette ovenschaal. Maak een mengsel van boter, 4 eetlepels jam en 1 dl. water en giet dit over de gevulde appels. Zet de schotel 20 minuten in een matig warme (150 graden) oven en bedruip de appels zo nu en dan met het vocht en jam uit de schotel.