

BAGTE ÆBLER MED KANEL

Denne opskrift på bagte æbler er utroligt nem, og man får den skønneste dessert, der smager af kanel og nødder. De lune æbler serveres med vaniljeis til og et lille drys kanelsukker på toppen, men de smager også godt med f.eks. creme fraiche eller flødeskum til.

•

Til

- 4 spsk sukker
- 2 tsk kanel
- 40 g smør (blødt)
- 50 g hasselnødder
- 6 æbler
- vaniljeis
- kanelsukker

Bland sukker og kanel, og rør det derefter sammen med smørret, til du har en ensartet masse.

Hak hasselnødderne lidt groft, og bland dem sammen med kanelsukkersmørret.

Skyl æblerne, og lav et hul omkring stilken ved hjælp af en teske. Brug også teskeen til at skrabe kernehusene ud. Kom så fyldet i æblerne, og stil dem i et ildfast fad.

Bag æblerne ved 190 grader i 25-30 minutter. Bagetiden afhænger lidt af ovnen.

Lad de bagte æbler køle lidt af.

Server hvert æble med en kugle vaniljeis og et drys kanelsukker på toppen.

