

Gebakken appels

Ingrediënten

- 4 volle eetlepels bloem
- 3 eetlepels kaneel
- ½ eetlepel kruidnagel
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 100 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 1 eetlepel nootmuskaat
- 6 grote appels in blokjes (Jonagold of Goudrenet)
- 200 gram rozijnen
- 120 gram gehakte walnoten
- 150 ml melk



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng in een kom de bloem, kaneel, kruidnagel, speculaaskruiden, het Zoetpoeder[®] en nootmuskaat goed door. Roer daarna de appel, rozijnen en de walnoten erdoor.

Verdeel het mengsel over een ingevette ovenschaal van circa 2 liter en giet de melk er gelijkmatig overheen.

Strooi eventueel nog iets kaneel, speculaaskruiden en Zoetpoeder[®] over het mengsel en bak de appel in circa 40 minuten gaar.