



# GEBAKKEN APPEL MET ROZIJNEN EN STROOPWAFELKRUMELS

Met kaneel, amandelen en zure room



 Supersimpel

 Totaal: **10-15** min.

 Eet binnen **5** dagen

Dit simpele dessert doet een beetje denken aan de vulling van appeltaart. Je bakt appel en rozijnen met kaneel in boter tot een smeug geheel. Een flinke schep zure room voor de nodige frisheid en genieten maar!



Elstar appel



Rozijnen



Gemalen kaneel



Geschaafde amandelen



Zure room ✨



Stroopwafelkrumels

# LEKKER — TOETJE

## GEBAKKEN APPEL MET ROZIJNEN EN STROOPWAFELKRUIMELS

**BENODIGDHEDEN:**  
2x koekenpan.



**1** Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in kleine blokjes. Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en roerbak de **appel** met de **rozijnen**, de **kaneel** en de suiker 6 – 8 minuten.



**2** Verhit ondertussen een andere koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.



**3** Verdeel de gebakken **appel** met **rozijnen** over de borden en serveer met een lepel **zure room**. Garneer de **appel** met de **geschaafde amandelen** en de **stroopwafelkruimels**.

INGREDIËNTEN	2P	4P	VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Elstar appel (st)	4	8	Energie (kJ/kcal)	2017 / 482	544 / 130
Rozijnen (g) 19) 22) 25)	80	160	Vetten (g)	18	5
Gemalen kaneel (el)	1	2	Waarvan verzadigd (g)	8,5	2,3
Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	20	40	Koolhydraten (g)	69	19
Zure room (g) 7) *	100	200	Waarvan suikers (g)	58,9	15,9
Stroopwafelkruimels (g) 1) 3) 19) 22)	60	120	Vezels (g)	8	2
Roomboter* (el)	2	4	Eiwit (g)	6	2
Suiker* (el)	1	2	Zout (g)	0,1	0,0

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten  
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

    #HelloFresh

