

## Recept voor gepofte appel met marsepein

### Ingrediënten

- 4 appels, bijv. Boskoop, Braeburn, Jonagold, Gloster of Cox Orange (Elstar is minder geschikt)
- 100 g marsepein
- 25 g gehakte amandelen
- 25 g gehakte hazelnoten
- 1 handvol rozijnen
- 40 g boter
- 100 g bruine suiker
- 2 theelepels vanillesuiker
- 1 snufje kaneel
- een beetje honing



---

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Was de appels en droog ze af. Snijdt het bovenste derde deel van iedere appel eraf, en leg deze terzijde. Deze delen dienen later als afdekkingen van de appels.
3. Snijdt nu met een appel-uitsteker of keukenmesje het klokkenhuis volledig uit de appels.
4. Blijven de appels niet goed rechtop staan? Snijdt dan een dun plakje van de onderkant van de appel af.
5. Meng voor de vulling noten, marsepein, rozijnen, boter, vanillesuiker en kaneel en kneed hiervan 4 even grootte rollen. Steek in iedere appel een rolletje.
6. Plaats het "deksel" terug op de appels en plaats ze in een vuurvaste vorm.
7. Verdeel wat honing en de bruine suiker voor het bakken over de appels
8. Plaats de gebakken appels gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.

**Tip:** De gepofte appels smaken heerlijk met vanillesaus of een bolletje vanille-ijs.