

Appeltjes uit de oven onder een dekentje van kruidkoek en vanillesaus

Datum: 16-01-2006
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Appeltjes:
- 9 plakjes kruidkoek
- 6 stevige appels (Elstar)
- 6 gedroogde abrikoosjes
- 1,5 eetlepel gemberjam
- 75 gram hazelnoten
- 75 gram gesmolten boter

Vanillesaus:
- 0,25 liter melk
- 1/8 liter melk
- 60 gram suiker
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 C. Schil de appels en steek de klokhuizen er met een appelboor uit. Knip de abrikoosjes in kleine stukjes. Verkruimel de plakjes kruidkoek in de keukenmachine. Meng de abrikoosjes met een kwart van de kruidkoek en de gemberjam. Vul de appels met dit mengsel. Vet een kleine ovenschaal in en zet de appels er naast elkaar in. Hak de hazelnoten grof en meng ze met de boter door de rest van de kruidkoek. Verdeel dit mengsel over de appels. Schuif de schaal in het midden van de oven en bak de appels in 50-60 minuten gaar met een knapperig bruin korstje. Serveer de appels warm met de vanillesaus.

Voor de vanillesaus een kwart liter melk met 60 gram suiker verhitten (net niet laten koken). Klop ondertussen 2 eidooiers, 1 heel ei, 1 zakje vanille-suiker en het vanillestokje (halveren en uitschrapen) en ? liter melk door elkaar. Giet het vanillemengsel bij de hete melk, verwarm op een laag vuur. Neem het geheel van het vuur en laat nog 10 minuten staan. De saus blijft dun en dient koud geserveerd te worden.