

Scrapple From The Apple

Appel gevuld met rozijnen

Ingrediënten voor vier personen:

2 appels, bijvoorbeeld Jonagold

75 gram rozijnen

6 eetlepels witte of bruine rum

4 eetlepels boter

50 gram amandelsnippers

poedersuiker of basterdsuiker

Bereidingswijze:

De oven op 200 graden Celsius verwarmen. De rozijnen in een mengkom doen en gedurende 2 uur in de rum wellen. De appels halveren, klokhuis verwijderen, iets uithollen en met de gewelde rozijnen en de rest van de rum vullen. Boter over de appels verdelen en in een vuurvaste schaal plaatsen. De ovenstand op 160 graden Celsius zetten. De ovenschaal gedurende 20 tot 25 minuten in het midden van de oven plaatsen. Uit de oven halen en over bordjes verdelen. Met poedersuiker of basterdsuiker bestrooien. De amandelsnippers kort in een droge koekenpan verwarmen en over de appels verdelen. Als dessert serveren.

Uit de cd **Tasty! Blue Note With A Bite**