

GEBAKKEN APPELTJES MET IJS

Benodigheden (8 personen)

- 4 grote appels of 8 kleine
- ½ l slagroom
- likeur naar wens (vb Grand Marnier)
- amandelschilfers
- bloem, suiker, kaneel, boter
- ijs (vb vanille, notenijs)

Bereidingswijze

- de amandelen roosteren in een droge koekenpan
- schil de appels en steek het klokhuis eruit
- in plakken van ongeveer 1 cm snijden
- licht bestrooien met bloem
- de schijven aan weerszijden lichtbruin bakken in de boter, tijdens het bakken bestrooien met suiker en kaneel
- op de dessertborden een 'spiegel' maken met de likeur
- de appelschijven op de borden schikken
- de slagroom + 2 soeplepels suiker niet te stijf kloppen
- juist voor het opdienen de slagroom over de appeltjes verdelen, bestrooien met amandelen en het ijs er op scheppen.

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

