

Ingrediënten voor 4 personen

4 verbrokkelde stroopwafels
4 stevige appels
30 gram boter
4 el mascarpone.
2 zakjes vanillesuiker
1 el vloeibare honing.

Tijd: 10-20 min.

Smaak: Zoet

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Gevulde appels met stroopwafel en mascarpone

Dit is een super lekker nagerecht !

Vorbereiding

Verkruimel de stroopwafels . Was de appels. Boor de klokhuisen uit de appels. Klop de mascarpone met vanillesuiker en de honing. Verwarm de oven voor op 220 graden.

Bereidingswijze

Plaats elke appel in een apart beboterd schaalpje . Vul de holtes in de appels met de verbrokkelde stroopwafels. Er mag gerust wat omheen gelegd worden. Leg er een klontje boter op .Ook wat klontjes boter naast de appel. Zet de appels op een bakplaat/rooster in de oven. Haal ze er na ca.15/20 min. uit Zet de appels (in het schaalpje)op een bordje en schep op elke appel een dot van het mascarpone-mengsel.

