

Ingrediënten voor 4 personen

3 appels 3 eieren 25 cl room 20 g boter 4 el suiker 2 el citroensap  
4 el hazelnoten (gehakt) 1 tl kaneel 2 el poedersuiker

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Belgisch

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja



## Appelkoek met hazelnoten

Lekker toetje dat makkelijk zelf te bereiden is en je kan het warm of lauw serveren .

### Hulpmiddelen

Folie

### Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de appels, snij ze in partjes en besprenkel ze met citroensap. Schik ze dakpansgewijs in een ovenpan of -schotel. 2 Klop de eieren los met de room, de suiker en de kaneel. Schenk over de appels. Verdeel er vlokjes boter over. 3 Bestrooi met de hazelnoten en de poedersuiker. Bak 30 minuten. Dek af met folie als de noten verbranden.