

Ingrediënten voor 4 personen

250 g rabarber 1/2 app 4 el
citroensap 1 tl vloeibare honing 1
snuifje kaneelpoeder 100 g
bloem 70 g bloedsuiker 100 g
amandelpoeder 40 g boter 2
eiwitten 1 snuifje zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Moelleux met appel en rabarber

Lekkere moelleux uit Frankrijk, met appel en rabarber ...die we lauwwarm of warm kunnen serverenTOP !

Hulpmiddelen

Muffinvorm

Bereidingswijze

1 Maak de rabarber schoon en snij in kleine stukjes. Schil de appel, snij in vier en haal het klokhuis eruit, rasp 'm grof en besprenkel met citroensap. 2 Doe de rabarber met de geraspte appel in een steelpannetje. Voeg er de honing en de kaneel aan toe. Laat 20 à 25 minuten, al roerend, koken tot je een vaste compote krijgt en alle vocht is verdampt. Haal van het vuur en zet apart. 3 Verwarm de oven voor op 180°C. 4 Meng de bloem met de bloedsuiker en het amandelpoeder. Smelt de boter en doe ze bij het bloemmengsel. Bebober een muffinvorm en verdeel er de compote over, tot ongeveer 1/3 van de hoogte van de vormpjes. Schep daarbovenop het amandelbeslag en zet 10 minuten in de oven. Ontvorm voorzichtig en serveer warm of koud.