

Ingrediënten voor 4 personen

2 goudreinetten - 450 gram
citroenkwark - 1 ei - 1 citroen - 1
zakje krokantjes/nogatine

Tijd: 0-10 min.
Smaak: Zoetzuur
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appels met citroenkwark uit de oven

Simpel om te maken en verbluffend heerlijk!

Hulpmiddelen

Platte ovenschaal

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden. De appels schillen en in plakjes snijden. De citroen raspen en daarna uitpersen. De kwark met 1 ei loskloppen.

Bereidingswijze

De ovenschaal licht invetten met boter. De appelpartjes over de bodem verspreiden. Daaroverheen het citroensap en de citroenrasp. Bedekken met het kwarkmengsel. Plaats de schaal 30 minuten in de oven op 200 graden. De laatste 5 minuten bestrooien met krokantjes en afbakken. Je kunt dit gerecht ook vantevoren bereiden en in de koelkast bewaren. Als je aan het hoofdgerecht begint, zet je het in de oven. Dan is het klaar als je aan het nagerecht toebent.