

# Appel uit de oven met rozijnen en havermout

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepel rozijnen.
- 4 eetlepel havermout
- 4 appels
- 1 eetlepel bruine suiker
- 50 g noten, fijn gehakt
- 1 eetlepel olie
- 4 kaneelstokjes
- Boter
- Water

## Materiaal

- 1 oven
- 1 ovenschaal.
- 1 schaalpje voor de rozijnen.
- 1 appelboor.
- 1 mes.
- 1 kom om de havermout, de rozijnen, de bruine suiker, de noten en de olie te mengen
- 1 lepeltje
- 1 vel van een keukenrol

## **Bereiding**

1. Verwarm de oven op 180 °C.
2. Laat de rozijnen 10 minuten weken in een kom met water en giet ze daarna af.
3. Verwijder het klokhuis van de appels met een appelboor.
4. Snij elke appel dan horizontaal door.
5. Meng de havermout, de rozijnen, de bruine suiker, de noten en de olie in een kom.
6. Hol de onderste helft van de appel lichtjes uit.
7. Prik een kaneelstokje door de bovenste helft van de appels.
8. Vul de andere helft met het rozijnenmengsel.
9. Sluit af met de bovenkanten.
10. Beboter de ovenschaal met boter.
11. Leg de appels in de ovenschaal.
12. Leg een klontje boter op de appel.
13. Bak de appels gedurende 20 minuten in de oven.
14. Haal de appels uit de oven.

**Smullen maar!**

**Wat vond je van het dessert? Omcirkel jouw antwoord.**

