

Bagte æbler a la Hasselbach - med kanel og vaniljeis

2 personer.

Ingredienser:

- 1 stort æble
- 2 spsk. smeltet smør
- 1 tesk. brun farin
- 2 tesk. kanel
- 3 tesk. hvedemel
- 1 tesk. rørsukker
- 20 gr. frosset smør
- 2 kugler god vaniljeis



Frys de 20 gr. smør i forvejen, så det er godt hårdt, når du skal bruge det.

Skræl æblet og skær det midt over. Fjern kernehus og skær lameller, som når du laver Hasselbackkartofler. Pas på ikke at skære igennem! Læg æblerne på et ovnfast fad med den runde side opad. Rør smeltet smør, brun farin og kanel godt sammen. Fordel smørmassen over æblerne og sæt det i en 200° varm ovn i 20 minutter.

Skær det frosne smør i meget små tern. Bland hvedemel, rørsukker og smørterningerne sammen. Drys blandingen ud over æblerne og sæt dem i ovnen igen i 15 minutter ved samme temperatur.

Når æblerne kommer ud af ovnen, så lad dem køle lidt af i ca. 5 minutter - læg så en kugle god vaniljeis ovenpå hver - og du er klar til at servere en lækker dessert!

Kan også fint serveres på en bund af bærcoulis.

God appetit!