

Bagte æbler med nødder og karamelsauce



Du kan sagtens bruge en håndfuld rynkede æbler fra frugtskålen, det har ingen betydning, når først æblerne er bagt

Bagte æbler med nødder og karamelsauce til 10 personer

INGREDIENSER

10 faste, søde æbler, f.eks. ingridmarie
10 spsk. rørsukker
100 g smør + lidt til skålene
10 ovnfaste portionsskåle

KARAMELSAUCE

250 g sukker
4 dl kogende vand
2½ dl piskefløde

TILBEHØR

vaniljeis

Opskrift - sådan laver du bagte æbler med nødder og karamelsauce

1. Karamelsauce: Smelt sukker på en pande uden at røre i det undervejs. Hæld kogende vand på – det kan godt sprøjte, så vær forsigtig. Lad det koge godt sammen. Hæld fløde på, og rør, til du får en ensartet karamelsauce. Lad den køle helt af i en skål.
2. Skyl æblerne; fjern kernehuset, og skær dem i tynde både. Smør 4 ovnfaste skåle, og fordel æblerne heri. Hak hasselnødderne. Riv citronskallen fint. Bland sukker med nødder og citronskal, og drys det over æblerne i et jævnt lag.
3. Fordel små smørklatter ovenpå. Bag kagerne i ovnen ved 190° i ca. 20 minutter. Servér dem lune med vaniljeis og karamelsauce.