

Gebakken appels

Geschreven door Erwin - 24/12/2011 16:37

Neem zoveel friszure appels als er in een ovenschaal passen.

Snij de appels op het meest bolle gedeelte met een scherp mes rondom een stukje in en zet ze met de steeltjes omhoog in de ovenschaal.

Smeer op iedere appel een likje roomboter en leg een plukje (citroen)tijm er op.

Een uur in de braadoven en ze zijn klaar.

=====

Gebakken appelschijfjes

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 20:55

Ingredienten:

Voor 4 personen

3 plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid

3-4 grote appels, geschild, in dunne partjes

4-6 tl rietsuiker

30-40 gram boter, in klontjes

Circa 3/4 dl slagroom, lobbij geklopt

Bereidingswijze:

Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze uit tot een lap van circa 18x18 cm.

Steek hieruit 4 appelvormen van 8-9 cm doorsnede.

Leg de appelschijfjes dakpansgewijs op het deeg en laat aan de rand 1/2 cm vrij.

Steek het steeltje van de appel eventueel in het deeg.

Verdeel suiker en boter over de appels en bak de appelsleetjes circa 25 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat in het midden van een voorverwarmde oven op 200 °C.

Serveer de peertjes met slagroom.

=====

Gebraden appels

Geschreven door Erwin - 29/01/2012 20:50

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 grote of 8 kleinere appels,

Suiker,

2 lepels stroop,

Wat water,

Kaneel,

Boter of margarine

Bereidingswijze:

De gewassen appels boren (niet schillen).

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 18:38

Eén kant dichtstoppen met wat boter.

De holte vullen met een mengsel van suiker en kaneel.

De bovenkant ook met een klontje boter dichtsmoren.

Op de bodem van een vuurvaste schotel wat water, suiker, kaneel en stroop en hierin de appelen plaatsen.

In een hete oven in ongeveer 20 minuten gaarpoffen onder af en toe bedruipen. Er voor zorgen dat de appelen niet stuk gaan.

=====

Pikante gebakken appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:33

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

Appelen,

Leverpastei,

Paté,

Gehakt of zalm,

Wat room,

Ui,

Peterselie,

Boter of margarine

Bereidingswijze:

Mooie stevige appelen kiezen, die niet gauw stuk gaan.

Deze schillen en boren.

Een pikante vulling maken van Leverpastei of paté, fijn gehakt, of zalm bijvoorbeeld.

Dit los roeren met wat room, uiensap en fijn gehakte peterselie.

Dit mengsel in appelholten stoppen en bovenop de appelen een klontje boter leggen.

In een vuurvaste schaal zetten.

In een goed voorverwarmde oven de appelen mooi bruin en gaar bakken.

=====

Gebakken appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:49

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen

Appelen,

Boter of margarine,

Suiker,

Kaneel

Bereidingswijze:

De appelen wassen of schillen en het klokhuis eruit boren.

De appelen in dikke plakken snijden en in een koekepan in boter of margarine aan beide zijden bruin bakken.

Er suiker en wat kaneel over strooien.

=====

Griesmeel met gebakken appelschijven

Geschreven door Erwin - 16/02/2012 21:22

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 liter melk

70 g griesmeel

60 g suiker,

Citroenschil

Zout,

4 appels,

Wat kersenjam,

Boter of margarine

Bereidingswijze:

Het citroenschilletje in de melk laten trekken.

Het griesmeel vermengd met de suiker en wat zout onder goed roeren in de kokende melk strooien en in 5 à 10 minuten gaarkoken.

De griesmeel goed opkloppen en op een platte schaal uitstrijken.

De appels schillen, boren en appelringen in wat boter of margarine in een koekenpan gaarsmoren en op de griesmeel leggen.

De holten met wat kersenjam opvullen. Het gerecht koud opdienen.

=====

Appelen in een krokant jasje

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:23

Ingredienten:

4 stevig blijvende appels,

2,5 dl water,

110 g suiker,

1 vanillestokje,

4 kruidnagelen,

4 el Preisselbeerencompote

Eventueel jam,

2 eiwitten,

30 g gehakte noten (hazelnoten of amandelen).

Voor het jasje: 10 g boter, 20 g suiker,

Stukje vetvrij papier of aluminiumfolie.

Bereidingswijze:

Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor.

Breng het water met de 30 g suiker, het vanillestokje en de kruidnagelen zachtjes aan de kook en pocheer de appel hierin gedurende 10 minuten.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 18:38

Verwarm ondertussen voor het jasje de boter en de suiker al roerende tot de suiker lichtbruin is.

Giet deze massa op een beboterde schaal, laat ze afkoelen.

Zet de appels op het vetvrije papier of op het aluminiumfolie en vul ze met de Preisselbeerencompote.

Sla de eiwitten stijf met de 80 gram suiker en bedek de appels met dit mengsel.

Wentel vervolgens de appels door een mengsel van de gehakte noten.

Bak de appels in het midden van een voorverwarmde oven van 220°C of gasovenstand 5 gedurende 10 minuten.

Toscaanse appels

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:25

Ingredienten:

750 g appels, bij voorkeur Cox,

5 dl water,

sap van 1 citroen,

60 g suiker,

20 g boter voor het invetten.

Tosca-deeg:

100 g boter,

85 g suiker,

100 g gehakte amandelen,

20 g bloem,

2 el melk.

Bereidingswijze:

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in schijfjes.

Breng het water met het citroensap en de suiker aan de kook en pocheer de appelschijfjes hierin gedurende 8 minuten.

Haal de appelschijfjes met spaan uit het kookvocht en leg ze in een ondiepe beboterde vuurvaste schaal.

Maak het deeg door de boter met de suiker schuimig te roeren.

Voeg de amandelen, de bloem en de melk toe en meng tot een deeg ontstaat.

Verdeel het deeg over de appels en bak de appels in het midden van een voorverwarmde oven van 225°C of gasovenstand 5-6 gedurende 10-15 minuten.

Serveer de Toscaanse appels als warm nagerecht (met slagroom) na een lichte maaltijd.

Of bijvoorbeeld op de zaterdag na een maaltijdsoep.