

Toffee-appels / Butterscotch apples



De boodschappen

30 gram boter
2 eetlepels honing
½ theelepel kaneel

2 Elstar appels
2 eetlepels poedersuiker
4 eetlepels kookroom (light)

Een heerlijk oktober toetje! Een zachte, warme appel met zoete toffeesaus en ijs met slagroom. Dat zullen we maar niet elk weekend maken ;)

Zo maak je toffee-appels

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen.

Smelt de boter in een ovenproof steelpan, bak de appels lichtbruin op een laag vuurtje.

Voeg de suiker en de kaneel toe, roer het door de boter.

Voeg 2 eetlepels room toe, draai de pan rond om de saus te blenden.

Zet de pan +/- 5 minuten in de oven, tot de appels zacht zijn.

Roer 2 eetlepels room door de saus, leg de appels op bordjes.

Schep 1 bolletje ijs en een lepel slagroom naast elke appel.

Schenk tot slot de toffeesaus over de appels.

Enjoy!

Toffee-appels / Butterscotch apples



Shopping list

30g unsalted butter
2 tablespoons of honey
½ teaspoon cinnamon

2 sweet apples
2 tablespoons icing sugar
4 tablespoons single cream (light)

A lovely October dessert! A soft, warm apple with sticky butterscotch sauce, ice cream and double cream. Better not make it every weekend ;)

How to make butterscotch apples

Preheat the oven to 200 ° C.

Peel the apples, remove the cores.

Melt the butter in an oven-proof saucepan, bake the apples light brown on low heat.

Add the icing sugar and the cinnamon, stir it into the butter.

Add 2 tablespoons of cream, swirl the pan around to blend the sauce.

Place the pan approximately 5 minutes in the oven, until the apples are soft.

Plate up the apples and stir 2 tablespoons cream into the sauce.

Place 1 scoop ice cream and 1 spoon cream beside each apple.

Finally pour the toffee-sauce onto the apples.

Enjoy!