

Toffee-appels

4 personen

Een gemakkelijk en lekker toetje, heel geschikt ter afsluiting van een feestelijk etentje.

Ingrediënten

- 4 appels, geschild, van klokhuis ontdaan (gemakkelijk met appelboor) en gehalveerd
- citroensap

Toffeemengsel

- 50 gram boter of margarine
- 50 gram suiker
- ½ dl slagroom
- 1 eetlepel bloem

Bereiding

- oven voorverwarmen op 220 graden C.
- ovenschaal licht invetten met boter of margarine
- appelhelften met bolle kant naar boven in ovenschaal leggen en met wat citroensap besprenkelen tegen het verkleuren
- voor het toffeemengsel de boter/margarine in steelpannetje op laag vuur laten smelten
- suiker, slagroom en bloem erdoor roeren en een paar minuten zachtjes laten koken
- eventueel een beetje water toevoegen als de saus te dik wordt
- saus over de appels schenken
- in de oven ca. 45 minuten bakken tot de saus een goudgele kleur heeft
- voor het serveren wat af laten koelen
- lekker met een bolletje vanilleijs