

## Brusselse appels

*Warme moesappels gevuld met aardbeienjam  
in een jasje van zoet soezendeeg*

### Ingrediënten voor 4 personen

- 4 Goudreinetten, geschild en geboord
- citroensap
- 2 eetlepels aardbeienjam
- 150 ml water
- 45 gr boter
- 45 gr bloem, gezeefd
- 2 eieren
- 60 gr poedersuiker
- snuf zout



*Proef de smaak van het platteland!*

[www.dehaarsegaard.nl](http://www.dehaarsegaard.nl)

## Brusselse appels

*Warme moesappels gevuld met aardbeienjam  
in een jasje van zoet soezendeeg*

### Bereidingswijze

1. Beboter een ovenschaal.
2. Wrijf de geschilde appels in met citroensap, zet ze in de ovenschaal en vul de holten met de aardbeienjam.
3. Doe water, zout en boter in een pan en breng aan de kook. Voeg zodra het kookt en alle boter is gesmolten de bloem toe en roer met een houten lepel tot een glad deeg.
4. Haal de pan van het vuur, voeg 1 ei toe en roer goed tot het ei volledig door het deeg is opgenomen.
5. Roer het tweede ei los en voeg beetje bij beetje toe aan het deeg totdat het in stukken van de lepel valt.
6. Schep de poedersuiker erdoor en roer goed tot het mooi glanzend is.
7. Giet het deeg over de appels en zet de schaal in het midden van een op 200°C conventioneel voorverwarmde oven. Bak in 35-40 minuten gaar en lichtbruin.

Bron: [www.overetengesproken.nl](http://www.overetengesproken.nl) / 'het elektro ovenboek' van ATAG

**Eet smakelijk!**

*Proef de smaak van het platteland!*

[www.dehaarsegaard.nl](http://www.dehaarsegaard.nl)