

## GEVULDE APPELS MET ORANGE CURD EN KRUIMELDEEG

### *Ingrediënten:*

4 jona gold appels of een andere stevige soort  
125 gram bloem  
70 gram boter  
50 gram suikerpoeder  
1 eidooier  
2 gram kaneelpoeder  
1 potje mariënwaardt Orange Curd  
(of Lemon Curd)

### *Bereiding:*

Zet de oven alvast op 210 graden. Schil en halveer de appels, snijd ze bij zodat ze recht staan. Verwijder het klokhuis zonder een opening te maken in de halve appel. Boter in blokjes snijden en met bloem, poedersuiker, ei en kaneel door middel van de handpalmen verkruimelen tot een los deeg. Vul de halve appels met lemon curd en zet ze vervolgens in een ovenschaal. Bedek de halve appels ruim met het kruimeldeeg. Doe een klein beetje water in de ovenschaal en zet deze vervolgens in de oven. Bak af in ongeveer 15 minuten op 200 graden. Serveer met romige vanille of chocolade ijs. Extra lekker met een glaasje wijn (zoete sauternes!)

