



Herfst toetje

4 pers. Zuivelvrij en Glutenvrij

Ingrediënten:

4 appels naar eigen smaak
 500 ml rijstmelk
 25 gram custard
 30 gram suiker (voor de custard)
 Kaneel en suiker (voor het mengen door de appels)
 Plantaardige boter
 Noten naar keuze

Oven (voorverwarmd op 200 graden)
 Oven schaal
 Deegroller
 Steelpannetje
 Garde
 Litermaat
 Weegschaal

Bereidingswijze:

- Schil de appels en maak er partjes van. Meng deze met wat suiker en kaneel.
- Vet de ovenschaal in met wat boter en leg de appel partjes op de bodem van de ovenschaal
- Plet de noten door met een deegroller over de dichte verpakking te rollen.
- Weeg de custard en suiker af, meng dit met elkaar en doe er een beetje melk bij.
- Verwarm de rest van de melk. Als dit aan de kook is, voeg dan de custard toe. Laat dit 3 minuten koken.
- Giet vervolgens de custard over de appel partjes en strooi hier wat noten over.
- Zet de schaal ongeveer 20 min op 200 gr in de oven tot de noten mooi bruin zijn.



Eet smakelijk!