

## Krydderbakte epler



### **Ingredienser:**

- 4 store epler
- 2 ss honning
- 1 sitron
- 4 hele stjerneanis
- 6 hele kardemomme-kapsler
- 6 nellikspiker
- 1 bit hel kanel

### **Utstyr:**

Kniv, fjøl, kjernehusutstikker (eller bruk kniv), skreller, ildfast form, spiseskje og røreskje.

### **Fremgangsmåte:**

1. Sett stekeovnen på 175 grader.
2. Skrell eplene, del dem i to og fjern kjernehuset.
3. Legg eplene i en ildfast form og ha i honning, stjerneanis, nellikspiker, kanel og kardemomme.
4. Skrell av fire lange fine skrell av sitronen. Ha disse i og press over halve sitronen i tillegg. Ha på 4 ss vann.
5. Sett i ovnen og stek i 10 minutter. Ta formen ut forsiktig og bruk en skje til å øse over den deilige saften som ligger på bunn av formen sammen med eplene.
6. Sett deretter eplene inn igjen og stek i 10 minutter til.

Server lune, gjerne med ristede hasselnøtt, pekannøtt eller valnøttkjerner over.  
Server også gjerne med vanilje yoghurt!