

Warm winterfruit in kaneelroom

Ingrediënten

- 6 appels
- 6 peren
- 3 eetlepel citroensap
- 3 ei
- 2 pakjes soja cuisine (250 ml)
- 6 theelepels kaneelpoeder
- 6 eetlepels suiker
- 150 g pecannoten
- 9 eetlepels rozijnen



Bereiden

Oven op 200 °C voorverwarmen. Appels en peren schillen, klokhuis verwijderen en in stukjes snijden. Fruit met citroensap mengen. Ei loskloppen en met cuisine, kaneel en suiker mengen. Noten hakken. Rozijnen met fruit mengen en over schaaltes verdelen. Room erover schenken. Noten erover strooien. Schaaltes in oven zetten en in 15-20 minuten gaar en goudbruin laten worden.