



## Bulgarije

### **Petsjeni jablki s orechi i stafidi**

*Gebakken appels met noten en rozijnen*

- 4 appels
- 1 kop rozijnen
- 1 kop gehakte walnoten
- 1 dl. rum
- 2 el. citroenschil
- 8 el. poedersuiker

Verwarm de oven voor op 175°C.

Week de rozijnen in de rum, minstens een kwartier lang.

Snij de appels in twee helften en hol ze uit. Vul ze met een mengsel van gemalen walnoten en geweekte rozijnen, de citroenschilletjes en het poedersuiker.

Bak ze in een matig warme oven goudbruin.