

## Mandelfyllda äpplen med kanel i vaniljsås

### Recept 6 personer

6 äpplen  
125 g riven mandelmassa  
100 g mald sötmandel  
 $\frac{1}{2}$  dl honung  
1 krm kanel

### Vaniljsås

1 vaniljstång  
5 dl gammaldags mjölk  
6 äggulor  
1  $\frac{1}{3}$  dl strösocker.

H. Koll

### Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Blanda mandelmassan med den malda mandeln, honungen och kanelen.
3. Ta ur kärnhusen ur äpplena Gröp inte ur ända ner, håll äpplet helt i ena änden så att fyllningen inte rinner ur.
4. Ställ äpplena i en ugnssäker form. Fördela blandningen i dem. Stek i mitten av ugnen i ca 25 minuter tills äpplena är mjuka.
5. Servera med vaniljsås

### Vaniljsåsen

- 1 Halvera vaniljstången på längden och koka i mjölken 10 min. Sila.
- 2 Skrapa ur vaniljstången i den silade mjölken
- 3 Vispa gulorna och sockret pösigt i en tjockbottnad kastrull.
4. Tillsätt mjölken och vispa över svag värme till en sås. Låt kastrullen svalna i vattenbad