



Tufahije: Bosnische gevulde appels met walnoot

Zachte gepocheerde appels gevuld met een romige walnootvulling en overgoten met suikersiroop. Een elegant Bosnisch dessert dat vaak met slagroom wordt afgewerkt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

- 4 appels
- 150 gr gemalen walnoten
- 500 gr suiker
- 50 cl water
- 1 citroen
- 1 theelepel kaneelpoeder

2 eetlepel suiker voor de vulling

20 cl slagroom

4 halve walnoten voor de garnering

Bereidingswijze

- 1.** Schil de appels en verwijder voorzichtig het klokhuis zonder de bodem door te steken.
- 2.** Breng het water met de suiker en een scheut citroensap aan de kook tot een siroop.
- 3.** Leg de appels in de siroop en pocheer ze 12 tot 15 minuten tot ze zacht maar nog heel zijn.
- 4.** Haal de appels voorzichtig uit de siroop en laat ze afkoelen.
- 5.** Meng de gemalen walnoten met de kaneel, de twee lepels suiker en een beetje siroop tot een smeūige vulling.
- 6.** Vul elke appel royaal met het walnootmengsel.
- 7.** Kook de resterende siroop iets in tot ze wat dikker wordt.
- 8.** Overgiet de gevulde appels met de siroop en laat goed koelen.
- 9.** Werk af met een toef slagroom en een halve walnoot voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)