



**Gebakken appelpartjes met five spice, bramengelei en crumble**

Nagerecht  
40 minuten

- 110 gram bloem
- 75 gram koude boter, in blokjes
- 1 tl bakpoeder
- 3 eetlepels honing
- 100 gram walnoten en pecannoten, fijngesneden
- Vanilla extract

- 100 gram bramen
- 140 gram water
- 10 gram gelatine, opgelost in koud water

- 4 appels
- 10 gram boter
- 1 el honing
- 1 tl five spice

- Munt om te garneren

Verwarm de oven voor op 200° C. Meng de boter, vanille extract, de honing met de meel en kneed tot een kruimeldeeg. Roer de noten door het kruimeldeeg. Bak het kruimeldeeg voor 30 minuten in de oven.

Verwarm de bramen met het water op

**Fried apple parts with five spices, blackberry jelly and crumble**

Dessert  
40 minutes

- 110 grams of flour
- 75 grams of cold butter, in cubes
- 1 tsp of baking powder
- 3 tbsp of honey
- 100 grams of walnut and pecan nuts, chopped finely
- Vanilla extract

- 100 grams of blackberries
- 140 grams of water
- 10 grams of gelatin, dissolved in cold water

- 4 apples
- 10 grams of butter
- 1 tbsp of honey
- 1 tsp of five spice

- Mint for garnishing

Preheat the oven at 200 degrees. Mix the butter, vanilla extract, the honey with the flour and mould till a crumbly dough. Stir the nuts through the crumbly dough. Bake the crumbly dough in the oven for 30 minutes.

Preheat the blackberries with the water on

**Partes de manzanas fritas con polvo de cinco especias, jalea de zarzamoras y crumble**

Postre  
40 minutos

- 110 gramos de harina
- 75 gramos de mantequilla fría, en cuadritos
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3 cucharadas del miel
- 100 gramos de nueces y nuez del pécan, picado
- Vainilla extract

- 100 gramos de zarzamoras
- 140 gramos del agua
- 10 gramos de gelatina, disueltos en agua fría

- 4 manzanas
- 10 gramos de mantequilla
- 1 cucharada del miel
- 1 cucharadita de polvo de cinco especias

- Menta para guarnecer

Precaliente el horno en 200 grados. Mezcla la mantequilla, vainilla extract, el miel con el harina y amasa hasta una masa quebrada. Mezcla las nueces por la masa quebrada. Cuece la masa quebrada en el horno para 30 minutos.

Precaliente las zarzamoras con el agua en

	<p>middelhoog vuur. Pureer het mengsel en voeg de gelatine toe totdat deze is opgelost. Vul de vormpjes en plaats het in de koelkast om te vormen.</p> <p>Snijd de appels in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten in partjes.</p> <p>Verhit de boter in een koekenpan en bak de appelpartjes 4 minuten op middelhoog vuur. Voeg de honing en de five spice kruiden toe en bak nog 1 minuut op hoog vuur.</p> <p>Leg de appelpartjes, de crumble en de bramengelei op een bord en garneer met een paar muntblaadjes.</p>	<p>medium heat. Puree the mixture and add the gelatin till it is has been dissolved. Fill the mould forms and put it in the refrigerator to set.</p> <p>Cut the apples in quarters and remove the core. Slice the quarters in pieces.</p> <p>Heat the butter in a frying pan and fry the apple parts for 4 minutes on medium heat. Add the honey and the five spices and fry for 1 minute more on high heat.</p> <p>Put the apple parts, the crumble and the blackberry jelly on a plate and garnish with some mint leaves.</p>	<p>un fuego medio. Tritura la mezcla y añade la gelatina hasta lo ha disolvido. Rellana los moldes y pon lo en el frigorífico para formar.</p> <p>Corta los manzanas en cuartas y expulsa el corazón de manzana. Corta las cuartas en partes.</p> <p>Caliente la mantequilla en una sartén y fríe las partes de manzana 4 minutos en fuego medio. Añade el miel y el polvo de cinco espacias y fríe para 1 minuto más en fuego alto.</p> <p>Pon las partes de manzana, el crumble y el jalea de zarzamoras en un plato y guarnece con unas hojitas de menta.</p>
--	--	---	--