

# Halve æbler med gelé

## Ingredienser:

4 æbler, Cox Orange, da de ikke koger ud

## Sukkerlage:

4 dl. Vand

1 dl. Sukker

1 tsk. Vanille

## Ribs- eller tyttebærgelé

Æblerne skrælles, halveres og kernehuset fjernes. Sukkerlagen bringes i kog. Æblerne tilsættes. Æblerne koger ved svag varme og uden låg i ca. 4-5 min. Æblerne afkøles i lagen. De halve æbler fyldes med gelé inden serveringen.