

Sukkerbagte pigeon.

**10 æbler
ca. 125 g. smør
200 g. sukker**

Skær bunden af æblerne og udkern dem med et parisienne jern.

Lav en ridse $\frac{3}{4}$ oppe på æblet, så løfter låget sig en smule når det bliver bagt og dermed sprækker æblet ikke og varmen trænger lettere ind. Smelt smørret og dyp æblet i et af gangen.

Vend dem i sukker i en anden skål.

Æblerne stilles i et ildfast fad, og bages ved varmluft ved 200 grader i ca. 10 min.

Serveres som tilbehør til gås eller and.