

## Appel of Peren Cobbler



### Benodigheden

- 6 Appels of peren (aantal afhankelijk van de grootte)
- Rozijnen
- Suiker Kaneel (naar smaak)
- 1 zakje Bakpoeder
- Bakmeel (Cake mix)
- Melk
- Eieren
- Boter

### Vorbereiden

1. Schil de appels/peren en snijd ze in kleine stukjes en mix dit met de helft van de suiker, de Rozijnen en de kaneel.
2. Mix de meel, melk, suiker, bak poeder en eieren tot een lobbige beslag.
3. Bekleed de Dutch Oven met bakpapier.
4. Verwarm de boter in de Dutch Oven, en zet het appelmengsel even aan.
5. Giet het beslag in de Dutch Oven en roer dit voorzichtig door het appelmengsel.
6. Leg 6 Briketten onder en 15 briketten boven op de Dutch Oven
7. Bak de Cobbler in 25 min gaar.
8. Laat de Cobbler 10/15 min afkoelen voor je hem uit de Dutch Oven haalt.
9. Evt. Serveren met Room of Griekse Yoghurt

### Temperatuur

- Leg 6 Briketten onder en 15 briketten boven op de Dutch Oven