



Bratäpfel

(sehr beliebt in Deutschland)



- 4 Äpfel, am besten säuerlich (z B. Boskoop)
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Rosinen (wenn man mag) oder Orangenstücke
- 4 Teelöffel Aprikosenkonfitüre oder Honig
- 1 Prise(n) Zimt
- 1 Esslöffel Orangensaft
- Butter



Zubereitung

Vorbereitung: ca. 25 Minuten, Backen: ca. 25 Minuten

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre, Zimt und Orangensaft vermischen und mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken.

Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel eine Butterflocke geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3 , Umluft 175 °C) ca. 25 Min. backen.

Dazu schmeckt warme oder kalte Vanillecrème (oder Vanillesosse) sehr lecker.



Guten Appetit & eine schöne Advents- & Weihnachtszeit

