



Bratäpfel – lecker und duftend in der Adventszeit

Ihr benötigt dazu:

4-6 Äpfel (am liebsten Boskop oder eine andere säuerliche Sorte)

Etwas Zitronensaft

50 Gramm Rosinen

50 Gramm Walnüsse

2 Esslöffel Honig oder Zucker

Zimt oder Marzipan nach Geschmack

100-150 Gramm Butter (zerlassen)

Was ist zu tun?

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsstecher entfernen. Die Innenseite der Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Rosinen, gehackte Nüsse, Marzipan, Zimt und Honig (Zucker) miteinander vermischen und in die Äpfel einfüllen. Mit zerlassener Butter übergießen und in einer gefetteten Auflaufform bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Die Backzeit variiert nach Größe der Äpfel und der Art der Zutaten, die ihr auch ganz nach Geschmack gestalten könnt.

Guten Appetit!