

Bratapfel

Ihr braucht:

- 1 Apfel/Person
- Mandelsplitter
- Rosinen
- Aprikosenmarmelade oder Honig
- Zimt
- Butter

• Lecker zu Bratäpfeln ist auch Vanillesoße oder Vanilleeis.

Varianten für die Füllung:

Marzipan, Pistazien, Wal- oder andere Nüsse, Dominosteine, Schokoriegel, gefüllte Lebkuchen oder herzhaft mit Käse und Speck oder Hackfleisch

1. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen.
2. Mandeln, Rosinen, Marmelade oder Honig und Zimt vermischen und mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken.
3. Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Butterflöckchen geben.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3 , Umluft 175 °C) ca. 25 Min. backen.

Statt dem Backofen könnt ihr auch einen Bratapfelbräter verwenden, dauert allerdings länger und es kann nur immer einer gebacken werden. Und was natürlich auch geht, den Grill oder ein Lagerfeuer zu nutzen. Dann den gefüllten Apfel in Alufolie wickeln und in der Glut oder auf dem Rost garen.

