

REZEPT BRATÄPFEL

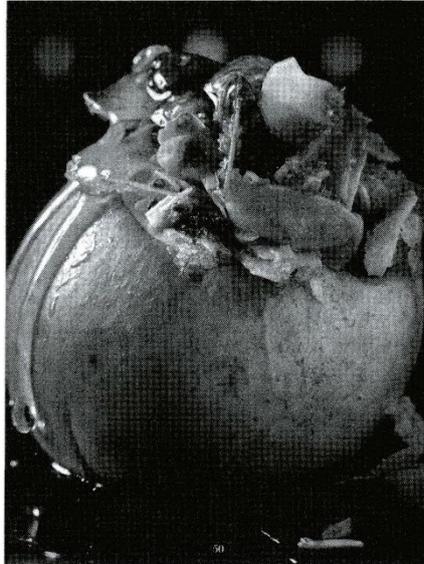
Zubereitung:

Früchte kleinwürfelig schneiden und mit weicher Butter, Honig und Zimt vermengen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse Ausstechen und die Öffnung mit einem Messer etwas vergrößern. Das ausgelöste Fruchtfleisch grob hacken und mit der Füllung vermengen und die Äpfel damit füllen.

Äpfel in eine befettete Auflaufform setzen und zugedeckt im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 35 Minuten braten.

Fertige Bratäpfel warm anrichten, je nach Geschmack mit Schlagobers garnieren.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 große, säuerliche Äpfel (z.B. Cox Orange, Idared oder Jonagold)
- Butter für die Bratform
- Schlagobers zum Garnieren

Füllung:

- 15 dag gemischte Trockenfrüchte (z.B. Marillen, Rosinen, Zwetschken ...)
- 5 dag Butter
- 6 dag Honig (= 2 Eßlöffel)
- 1 Kaffeelöffel Zimt