

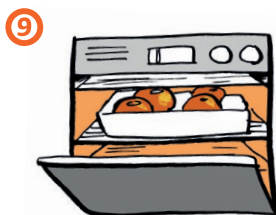
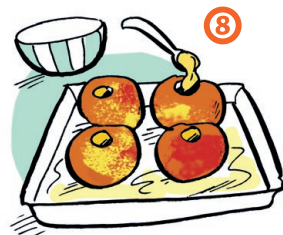


Leckerschmecker

Duftende Bratäpfel

Zutaten:

- 4 große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 1/8 l Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 50 g Mandelplättchen
- 2 EL Honig
- 1 Bio-Zitrone
- 1/4 TL Zimt



1 Heize den Ofen auf 180° C vor.

2 Gieße den Apfelsaft in ein Schälchen und weiche die Rosinen darin ein. Wasche die Äpfel und trockne sie gut ab.

3 Reibe die Schale der Zitrone vorsichtig ab. Gib acht, dass du nur die gelbe Schale und nicht das Weiße mit abreibst.

4 Entferne mit einem Messer vorsichtig das Kerngehäuse, ohne die Äpfel zu zerlegen. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.

5 Schneide die Zitrone in zwei Hälften und träufle etwas Zitronensaft in die Höhlung der Äpfel.

6 Streiche eine feuerfeste Form mit 1 TL Butter aus. Nimm die Rosinen aus dem Schälchen und gieße den Saft in die Form.

7 Verrühre in dem Schälchen nun die restliche Butter mit dem Honig. Gib die Rosinen und die Mandelplättchen hinein und füge 1 TL der abgeriebenen Zitronenschale sowie den Zimt hinzu.

8 Setze die ausgehöhlten Äpfel in die Form und fülle sie mit der Mandel-Honig-Mischung.

9 Lass die Bratäpfel im Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun braten.



Tipp:

Zu den heißen Bratäpfeln schmeckt besonders gut Vanilleeis.

