

## Rezept für Bratäpfel

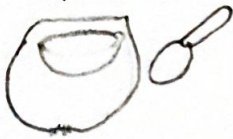
Bratäpfel passen super zu einem kalten Winternachmittag. Dazu brauchst du pro Person:

- \* 1 Apfel (säuerlich, z.B. Boskop)
- \* 1-1 ½ Esslöffel brauner Zucker
- \* 2 Esslöffel gehackte Nüsse oder Mandeln
- \* etwas Apfelsaft oder heller Traubensaft
- \* etwas Rosinen

1. Schneide zuerst den Deckel ab.



2. Höhle den Apfel mit einem Teelöffel aus. Vorher stichst du das Kerngehäuse heraus.



3. Hacke das Ausgehöhlte klein und mische es mit dem Zucker und den Nüssen.



4. Die Mischung füllst du in den hohlen Apfel.



5. Den Apfel setzt du in eine feuerfeste Form. (Ich habe für jeden eine kleine eigene)



6. Nun gießt du ca. 2 Esslöffelsaft darüber. Den abgeschnittenen Deckel drauflegen und bei 200° C, bei Umluft 175°C, ca. 25 min. backen.

Dazu passt geschlagene Sahne, Vanilleeis oder Vanillesße.