

Bratäpfel

Du brauchst:

2	Äpfel, groß
2 EL	Mandelblättchen
2 EL	Rosinen
etwas	Zitronensaft
1 EL	Puderzucker
1 TL	Zimt
100g	Butter, weich



So wird's gemacht:

1. Zuerst wird der Backofen auf 220°C vorgeheizt.
2. Dann wäschst du die Äpfel und schneidest das obere Viertel des Apfels wie einen Deckel ab und entfernst das Gehäuse.
3. Innen kannst du die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, dann werden sie nicht braun.
4. Nun verrührst du die weiche Butter mit den Mandeln und den Rosinen und schmeckst es mit Puderzucker, Zimt und Zitronensaft ab.
5. Wenn du mit dem Geschmack zufrieden bist, kannst du die Äpfel mit der Masse befüllen, sie in eine Auflaufform setzen und den Apfel-Deckel wieder drauf legen.
6. Die Bratäpfel kommen nun in den vorgeheizten Ofen und werden für ca. 40 Minuten gebraten.
(Eventuell musst du die Äpfel nach der Hälfte der Bratzeit mit Alufolie abdecken, damit sie nicht verbrennen.)
7. Wenn die Äpfel fertig gebraten sind, kann man sie mit geschmolzener Butter, Vanille-Soße oder Vanilleeis servieren.