



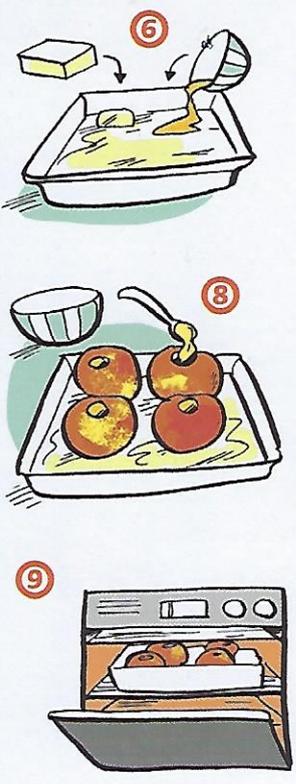
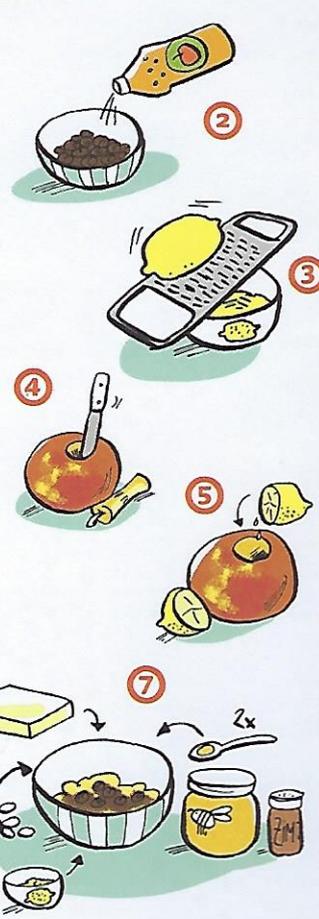
Leckerschmecker

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.