

Bratäpfel

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

- 4 Äpfel
- 3 EL Walnüsse (oder andere Nüsse)
- 3 EL Rosinen, Datteln oder getrocknete Aprikosen
- 2 TL Aprikosenkonfitüre
- 2 TL Zimt-Mandel Würzöl



Zubereitung

Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Öl vermischen. Mischung mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 175 °C) zirka 25 Minuten backen.

Hinweise

Tipp: Besonders lecker dazu: Schlagsahne, Vanilleeis oder auch Vanillesauce mit Zugabe von jeweils 2 TL Zimt-Mandel Würzöl.