



Rezept: Bratäpfel

Bratäpfel sind für mich immer das typische Winteressen gewesen, abends gemütlich beim Kaminfeuer. Sie sind ziemlich einfach zuzubereiten. Je nachdem, wie alt du bist, lässt du dir aber besser von jemandem helfen.

Du brauchst:

- 1 Apfelausstecher, mit dem du das Gehäuse ausstechen kannst
- 1 kleines Messer, 1 Pinsel, 1 feuerfeste Ofenschale
- 1 Apfel pro Person, z.B. Boskoop. Tafeläpfel funktionieren nicht so gut. Sie sind oft zu trocken.
- 1 TL Zimtzucker pro Apfel
- 1 TL gehackte Mandeln oder Nüsse
- Saft von 1 Zitrone

Nach Geschmack: Rosinen, klein gewürfeltes Marzipan, Aprikosenmarmelade, Marshmallows, Spekulatiusbrösel ...

Zubereitung:

Heize den Backofen vor auf 180° C Umluft.

Wasch den Apfel gut ab und stich das Gehäuse großzügig heraus. Manche machen noch rundum in den Apfel kleine Einstiche mit dem Messer. Pinsle das Innere mit dem Zitronensaft aus.

Nun stelle ihn in die Auflaufform und fülle ihn mit den Mandeln und der Füllung deiner Wahl. Gib anschließend den Zimtzucker oben auf den Apfel. Jetzt muss der Apfel 25-30 Minuten backen. Guck ab und zu mal nach. Er sollte weich sein, aber nicht zerlaufen.

Und dann kann schon geschmaust werden. Lecker ist dazu Vanilleeis oder eine Vanillesauce.

Tipp für Eilige: Das geht auch in der Mikrowelle.

