

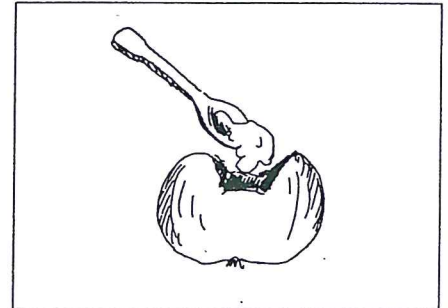
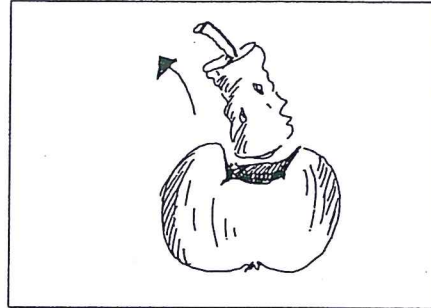
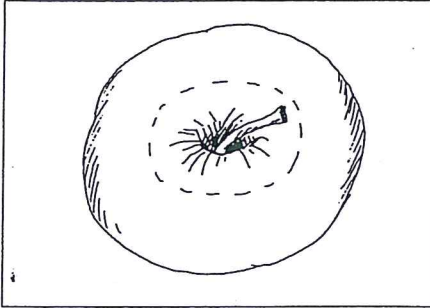


Bratapfelrezept



So geht's:

- Schneide mit einem Messer einen Kreis um den Stiel.
- Ziehe das Kerngehäuse am Stiel heraus.
- Höhle den Apfel mit einem Löffel etwas aus.



Deinen Apfel kannst du nach Belieben füllen.

Vorschläge für die Füllung:

Rosinen

Honig

Nutella

Kandiszucker

Mandeln

Nüsse

Maronen

Marzipan

Zitronat

Orangeat

Zimt

Vanillepudding

Löffelbiskuit

Kokosflocken

Marmelade

Obststückchen

Butterkeksbrösel

Ahornsirup

Lege deinen gefüllten Bratapfel auf das Backblech und backe ihn bei 180°C ca. 30 Minuten.

Mit einer Kugel Eis oder heißer Vanillesauce schmeckt er besonders fein.

Guten Appetit!