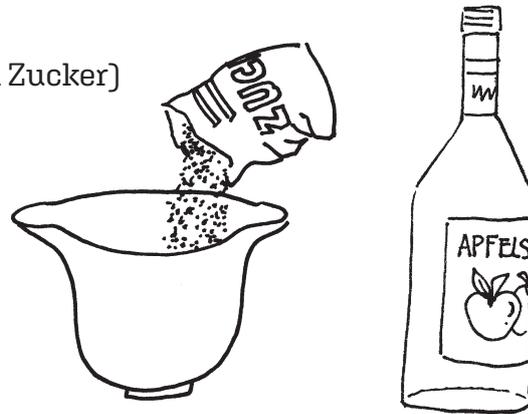


Hier ist das Rezept für Bratäpfel!



Du brauchst:

- 4 große säuerliche Äpfel, z. B. Boskop oder Cox Orange
- 80 g gehackte Mandeln, geröstet
- 80 g Marzipanmasse
- 40 g Rosinen 
- etwas Zimt
- 60 g Zucker (wer mag, auch gerne braunen Zucker)
- 1 Tropfen Bittermandelaroma
- 150 ml Apfelsaft



Und so geht's:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Äpfel gründlich waschen, dann das Kerngehäuse ausstechen.
3. Mandeln, Marzipanmasse, Rosinen, Zimt, Zucker und Aroma mischen und miteinander verkneten. Die Äpfel damit füllen.
4. Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufform geben, den Apfelsaft angießen und alles für 40 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Dazu schmeckt himmlisch: Vanillesoße!
Guten Appetit!

