

Leckere Bratäpfel



Zutaten:

- 2 große Äpfel
- 2 EL gehackte Mandeln
- 2 EL Rosinen
- Etwas Zitronensaft
- 1 EL Puderzucker
- 1TL Zimt
- 100g weiche Butter

(Ihr könnt auch noch weitere Nüsse oder anderes hinzufügen...probiert euch aus)



Tipp

Bitte den Ofen immer zusammen mit einem Erwachsenen bedienen! Und auch beim Kerngehäuse entfernen kann der GL sehr nützlich sein 😊

Als erstes den Ofen auf **220°C** vorheizen.

Das Kerngehäuse in der Mitte der Äpfel entfernen und die Äpfel innen mit Zitronensaft beträufeln, so dass sie nicht braun werden.

Die weiche Butter mit den Mandeln und Rosinen verrühren. Mit Puderzucker, Zimt und Zitronensaft abschmecken, so wie ihr es am liebsten mögt.

Die Masse in die Äpfel füllen und in eine Auflaufform setzen. In den Ofen schieben und ca. **40 Minuten** braten.

Nach der Hälfte der Bratzeit evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Äpfel oben nicht verbrennen.

Lecker schmeckt dazu eine Kugel Vanilleeis 😊