



Zutaten für 2 Portionen:

2 STK. MITTELGROBE ÄPFEL 50 G GEMAHLENE MANDELN UND/ODER HASELNÜSSE 1 EL ZUCKER 1/2 PKG. VANILLEZUCKER 1 1/2 EL MILCH 1 EL BUTTER APFELSAFT





Bratapfel Rezept



Zubereitung:



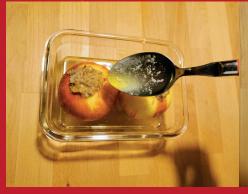
ÄPFEL WASCHEN UND ANSCHLIEBEND DAS KERNGEHÄUSE ENTFERNEN.



DIE SCHALE EIN PAAR MAL LÄNGS Einschneiden.



FÜR DIE FÜLLUNG DIE MANDELN/HASEL-NÜSSE MIT ZUCKER, VANILLEZUCKER UND DER MILCH MISCHEN.



DIE MASSE IN DIE ÄPFEL BIS CA. 1 CM ÜBER DEN RAND FÜLLEN. ÄPFEL IN EINE OFENFESTE FORM GEBEN. DIE ÄPFEL MIT FLÜSSIGER BUTTER BETRÄUFELN.



DEN APFELSAFT IN DIE FORM GIEBEN -ÄPFEL SOLLTEN CA. 1/2 CM HOCH IN DER FLÜSSIGKEIT STEHEN. 20 MIN. BEI 220°C BACKEN.



DIE BRATÄPFEL KÖNNEN MIT VANILLE-SAUCE, SCHLAGOBERS ODER EINFACH NUR SO SERVIERT WERDEN.

VARIANTEN:

IN DIE NUSS-MILCH MISCHUNG ROSINEN UND ZIMT ZUGEBEN STATT DER NUSS- MILCH MISCHUNG, KANN AUCH MARMELADE IN



Das Falvozi-Team würscht euch guten Appetit!