

BRAT ÄPFEL

Zutaten:

8 Äpfel,
2 EL geriebene
Haselnüsse,
2 EL Rosinen,
2 EL gehackte
Mandeln oder Walnüsse,
2 EL Honig

Zubereitung:

Die Äpfel waschen (nicht schälen) und mit einem Apfelstecher das Kerngehäuse entfernen.

Die Haselnüsse mit den kleingehackten Rosinen, den Mandeln (oder Walnüssen) und dem Honig vermischen.

Die Masse in die Äpfle füllen.

Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und bei 150°C etwa 30 bis 40 Minuten backen. Aufpassen, dass die Äpfel nicht platzen.

Dazu gibt es entweder eine Schokoladensoße oder eine Vanillesoße oder beides!

Guten Appetit!