



## Rezept Bratapfel

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 große, säuerliche Äpfel
- 4 EL gehackte Mandeln
- 4 EL Rosinen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Puderzucker
- 2 TL Zimt
- nach Belieben Zitronensaft
- 150 g Butter

### Zubereitung:

Zunächst heize ich den Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.

Dann wasche ich die Äpfel gründlich und schneide am oberen Ende einen etwa 1 cm breiten Deckel ab. Nun höhle ich die Äpfel innen vorsichtig aus. Das funktioniert am besten mit einem Apfelstecher oder einem Teelöffel. Die vorbereiteten Äpfel beträufele ich mit ein wenig Zitronensaft und stelle sie in eine Auflaufform.

Für die Füllung zerlasse ich die Hälfte der Butter in einem kleinen Topf. Zu der Butter gebe ich nun die Mandeln, die Rosinen, den Zimt sowie den Vanillezucker hinzu und verrühre alles. Diese Masse fülle ich anschließend vorsichtig in die ausgehöhlten Äpfel.

Zum Schluss schiebe ich die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen. Nach etwas 40 Minuten sind die Bratapfel fertig. Vor dem Servieren bestäube ich sie mit dem Puderzucker. Dazu passt Vanilleeis.

**Guten Appetit!**

