

# Bratapfel



## Rezept

### Zutaten

2	Äpfel
2 EL	Mandel(n), gehackte
2 EL	Rosinen
	Zitronensaft
1 EL	Puderzucker
1 TL	Zimt
100 g	Butter oder Vanillesoße

### Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel innen mit Zitronensaft beträufeln, sodass sie nicht braun werden.

Die weiche Butter mit den Mandeln und Rosinen verrühren. Mit Puderzucker, Zimt und Zitronensaft nach Belieben abschmecken. Die Butter-Masse in die Äpfel füllen und in eine Auflaufform setzen. In den Ofen schieben und ca. 40 Min. braten. Nach der Hälfte der Bratzeit evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Äpfel nicht verbrennen.

Die Bratäpfel mit zerlaufenen Butter oder Vanillesoße begießen und auf Tellern anrichten.