

Herbstliche Bratäpfel

Zutaten für 4 Personen:

4 große Äpfel
50 g Zucker
½ TL Zimt
240 ml naturtrüber Apfelsaft

... für die Füllung

Nüsse
Rosinen
Marzipan
Konfitüre
Preiselbeeren oder auch Honig

Es geht alles was, Ihnen schmeckt.

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, trocken tupfen und das Kerngehäuse ausstechen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Äpfel in eine Auflaufform geben und nach Belieben füllen. Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und Äpfel damit bestreichen. Den Apfelsaft ca. 1 bis 2 cm hoch in die Auflaufform gießen.

Die Form mit den gefüllten Äpfeln in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 45 bis 55 Minuten backen, dabei die Äpfel immer wieder mit dem Apfelsaft bestreichen. Wenn die Bratäpfel sich ganz leicht mit einem Messer einstechen lassen, sind sie fertig.

