

Bratäpfel im Nussmantel

Für 5 Bratäpfel

Wenn es draußen grau und ungemütlich ist, sind diese gebackenen Äpfel perfekt, um es sich drinnen ein bisschen gemütlicher zu machen. Es braucht nicht viel, man kann damit prima ein paar liegengebliebene Äpfel verwerten und der Duft, der durch die Wohnung zieht, macht gleich gute Laune und Vorfreude darauf, wenn sie dann aus dem Ofen kommen.



Zutaten:

- 5 Äpfel
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 50 g gemahlene Nüsse (welche Ihr am liebsten mögt:
Haselnüsse oder Mandeln oder Walnüsse)
- Ein bisschen Zimt

Backanleitung:

- 1: Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse (am besten mit einem Apfelausstecher oder vorsichtig mit einem kleinen Messer) entfernen. Wichtig ist dabei, dass ihr die Äpfel nicht aufschneidet.
- 2: Nun die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Äpfel vorsichtig einige Male darin wenden.
- 3: Die Nüsse, den Zucker und etwas Zimt in einer kleinen Schüssel oder einem flachen Teller vermischen und die warmen Äpfel darin wenden, bis sie gleichmäßig damit überzogen sind.
- 4: Den Rest der Nussmischung mit der übriggebliebenen Butter vermischen und in das Loch des Apfels, dort wo vorher das Kerngehäuse war, füllen.
- 5: Die fertigen Äpfel kommen nun in eine gefettete Auflaufform und werden bei 180 Grad für ca. 45 Minuten gebacken, bis der Nussmantel goldgelb geworden ist.
- 6: Mmmh. Besonders lecker schmecken die Bratäpfel noch warm mit Vanille-Eis oder Sahne.

Herkunft:

Dieses leckere Rezept stammt aus dem Buch „Petronella Apfelmus: Mein weihnachtliches Back- und Bastelbuch“ das ihr in der Stadtbücherei ausleihen könnt ➔ <https://bit.ly/2HaZKhd>

