



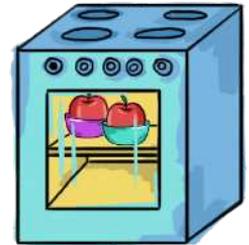
DUFTENDE BRATÄPFEL



2. Das Gehäuse des Apfels mit einem Apfelkernausstecher oder Messer ausstechen



5. Die Butter erwärmen und über die Äpfel gießen



6. Dann bei 180 °C Heißluft 30 Minuten braten

4. Walnüsse, Rosinen, Zimt, Brösel, Honig vermischen und die Äpfel damit füllen



Tipp: Vor allem in der Vorweihnachtszeit duftet der Bratapfel durch die ganze Wohnung!



Für 2 Personen: 1 EL Honig, 2 Äpfel, 1 EL Walnüsse gerieben, 1 MS Vanille, 1 MS Zimt, 1 EL Butter, 1 EL Brösel, 1 EL Rosinen, 1 EL Zitronensaft