



Brynhilds Bratäpfel

Zutaten

4 Äpfel, (am besten Boskop oder andere säuerlichen)
100 g Butter
Zitronensaft
50 g Rosinen
50 g Nüsse, (gehackt)
1 EL Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. (Apfel ganz lassen)
Butter in einem Topf erhitzen und über die Äpfel (Außenhaut) gießen. Ins Innere den Zitronensaft träufeln.

Füllung:

Rosinen, Nüsse sowie Zucker, Zimt mischen und den Apfel damit füllen (Bitte selber abschmecken und je nach Geschmack mit Rosinen oder ohne)

Das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben und auf 175°C backen, ca. 40 Minuten.

TIPP: Die Zutaten für die Füllung lassen sich auch variieren, je nach Geschmack mit Lieblingsgelee, Marzipan oder Kokosraspeln

