

Bratäpfel

Zutaten:

(für 4 Personen)

4 Äpfel

4 Esslöffel rote Marmelade

4 Esslöffel grob gehackte Haselnusskerne

2 Esslöffel Dosenmilch

1 Teelöffel Zimt

Etwas Butter

1 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorwärmen. Die Äpfel waschen. Das Kerngehäuse heraus stechen – sei vorsichtig dabei! Marmelade, 2 Esslöffel Haselnusskerne, Dosenmilch und Zimt verrühren. Den Boden einer feuerfesten Form (Auflaufform, Blech) einfetten, die Äpfel draufsetzen und mit der Masse füllen. Um die Äpfel einige Butterflöckchen legen. Den Zucker und die restlichen Nüsse darüber streuen. Die Form in den heißen Backofen schieben (200°C). Je nach Größe der Äpfel 10-20min. backen. Dazu schmeckt heiße Vanillesauce. Heiß servieren!