



BRATAPFEL-REZEPT



BRATAPFELDUFT LIEGT IN DER LUFT



HHHHMMMMM, WAS IST DENN DAS FÜR EIN LECKERER DA-LÄUFT-EINEM-JA-DAS-WASSER-IM-MAUL-ZUSAMMEN-APFEL-DUFT, DER DA AUS DEM KÜCHENFENSTER ÜBER DEN BLÜMCHENHOF SCHWEBT? DAS RIECHT DOCH NACH MARIAS GEMÜSEGARTEN-LECKEREN BRATÄPFELN! UND WEIL DIE BEI EINEM GEMÜTLICHEN AUFS-SOFA-KUSCHEL-DEZEMBERNACHMITTAG EINFACH DAZUGEHÖREN, HAT MARIA DIR IHR REZEPT VERRATEN.



FÜR VIER LECKERLEICHTE BRATÄPFEL BRAUCHST DU:

Mit lieben Grüßen von Maria

- 4 SÄUERLICHE ÄPFEL
SCHOKOS TIPP: BESONDERS GUT EIGNEN SICH ZUM BEISPIEL BOSKOP-ÄPFEL
- ETWAS MARMELADE ZUM FÜLLEN DER ÄPFEL UND WENN DU MÖCHTEST AUCH MANDELSPLITTER, ROSINEN UND EIN BISSCHEN ZIMT
- EINEN GROSSEN ZWEIBEINER, DER SICH UM DEN HEISSEN BACKOFEN KÜMMERT



SO GEHT'S:

ZUERST MÜSSEN DIE ÄPFEL GEWASCHEN UND DAS KERNGEHÄUSE HERAUSGESTOCHEN WERDEN. DANACH WERDEN DIE ÄPFEL GEFÜLLT. DU KANNST SIE ENTWEDER NUR MIT DER MARMELADE FÜLLEN, ODER DU VERMISCHST DIESE ZUM BEISPIEL MIT MANDELSPLITTERN, ROSINEN UND EIN BISSCHEN ZIMT. EINIGE ZWEIBEINER MÖGEN ES AUCH, DEN APFEL MIT MARZIPAN ZU FÜLLEN, ABER DAS KANNST DU SELBST ENTSCHIEDEN.

NACHDEM DU DIE ÄPFEL GEFÜLLT HAST, MÜSSEN SIE IN DEN BACKOFEN. LEGE SIE DAZU IN EINE FLACHE EINGEFETTETE AUFLAUFFORM UND BAKE SIE IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI ETWA 200°C (UMLUFT CA. 180°C) FÜR UMGEFÄHR 25 MINUTEN. UND SCHON SIND DIE LECKEREN BRATÄPFEL FERTIG!

➔ ZU DEN BRATÄPFELN PASST SUPER EINE LECKERE VANILLESOSSE.

I wui aa mol Bratäbbel mompfn.

