

# Bratäpfel mit Nussfüllung

Dessert » Bratäpfel

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Apfel/Äpfel
- » 20g kandierter Ingwer
- » 20g Orangeat
- » 3 EL gehackte Haselnüsse
- » 2 EL Honig
- » 1 Msp. Zimt
- » 20g Butter/Margarine

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Äpfel vorbereiten

- Äpfel waschen, abtrocknen
- Kerngehäuse ausstechen

Füllung zubereiten

- Ingwer würfeln
- Orangeat würfeln
- beides mit Nüssen und Zimt mischen
- Honig unterrühren

Fertigstellung

- Äpfel in eine Auflaufform verteilen
- Nussmasse in die Äpfel geben
- auf die Äpfel Butterflöckchen setzen
- im Ofen bei 180°C ca. 35 min backen

Nährwerte: 258kcal/E1g/F13g/KH32g pro Portion

angelegt am: 03.10.2008

Rezept-Nr: 2299

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke