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