

BRATÄPFEL



ZUTATEN

- 4 Äpfel
- 40 g Rosinen
- 1 EL Honig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 80 g Nüsse
- 250 ml Weißwein

ZUBEREITUNG

Waschen Sie die Äpfel und stechen Sie deren Kerngehäuse aus. Ritzen Sie die Schale an manchen Stellen fein ein. Jetzt den Honig, den Zimt, die Rosinen und die geriebenen Nüsse in die Äpfel einfüllen. Geben Sie die gefüllten Äpfel in eine Kasserolle und fügen Sie noch Wein und Zucker hinzu.

Back-Temperatur:

180 °C

Backzeit:

ca. 20 Minuten

TIPP:

Jonathan- oder Boskop-Äpfel eignen sich am besten für herzhaft süße Bratäpfel.