

Rezepte

Bratäpfel mit verschiedenen Füllungen

Zuerst wäschst du die Äpfel und stichst das Kerngehäuse aus (am besten mit einem Apfe-
lausstecher) und lässt die Äpfel dabei ganz.
Die Schale bleibt an den Äpfeln dran.



Füllung mit Marzipankartoffeln und Dominosteinen

Du drückst in das Loch, in dem sich zuvor das Kerngehäuse befand,
Marzipankartoffeln und Dominosteine abwechselnd hinein.

- 4 Äpfel
- Butter
- 8 Marzipankartoffeln
- 8 Dominosteine



Füllung mit Nüssen und Rosinen

Du vermischst den Zimt mit den Nüssen und Rosinen. Diese Mischung
füllst du in die Äpfel.



- 4 Äpfel
- Butter
- 100 g gehackte Walnüsse
oder Haselnüsse (oder beides)
- 50 g Rosinen
- Zimt

Die Auflaufform mit Butter einstreichen und die Bratäpfel daraufstel-
len. Bei **180 Grad Umluft** etwa **20 - 25 Minuten** im Ofen lassen.

Fertig! Guten Appetit!

Rezepte

Bratäpfel mit verschiedenen Füllungen

Zuerst wäschst du die Äpfel und stichst das
Kerngehäuse aus (am besten mit einem Apfe-
lausstecher) und lässt die Äpfel dabei ganz.
Die Schale bleibt an den Äpfeln dran.



Füllung mit Marzipankartoffeln und Dominosteinen

Du drückst in das Loch, in dem sich zuvor das Kerngehäuse befand,
Marzipankartoffeln und Dominosteine abwechselnd hinein.

- 4 Äpfel
- Butter
- 8 Marzipankartoffeln
- 8 Dominosteine



Füllung mit Nüssen und Rosinen

Du vermischst den Zimt mit den Nüssen und Rosinen. Diese Mischung
füllst du in die Äpfel.



- 4 Äpfel
- Butter
- 100 g gehackte Walnüsse
oder Haselnüsse (oder beides)
- 50 g Rosinen
- Zimt

Die Auflaufform mit Butter einstreichen und die Bratäpfel daraufstel-
len. Bei **180 Grad Umluft** etwa **20 - 25 Minuten** im Ofen lassen.

Fertig! Guten Appetit!