Bratapfel in der Heißluftfritteuse - blitzschnell

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Äpfel
- 4 TL Butter
- 4 TL Zimt-Zucker

Als Topping:

- Vanillesoße

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 17 Minuten

Zubereitung:

1. Entkerne die die Äpfel und halbiere sie.
2. Belege die Hälften mit je einer Flocke Butter und bestreue streue jeweils einen Teelöffel Zimt-Zucker darüber.
3. Lege die Apfelhälften in den Garkorb deines Airfryers. Backpapier ist nicht nötig.
4. Backe die Äpfel für etwa 12 Minuten bei 180 Grad. Die genaue Dauer hängt von der Größe deiner Äpfel und von deinem Heißluftfritteuse Modell ab.
5. Serviere die Bratäpfel mit Vanillesauce. Nach Belieben kannst du sie noch mit Rosinen und gehackten Mandeln garnieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.