

Bratapfel für Kinder



Zutaten für 4 Äpfel:

- 50 g Butter (weich)
- 4 Äpfel
- 50 g brauner Zucker
- 3 EL Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rosinen
- 1 EL gehobelte Mandeln
- 125 ml Wasser

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

1. Heize deinen Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vor.
2. Verrühre die Butter mit dem Zucker, den Haferflocken, den Rosinen, dem Zimt und den Mandeln.
3. Wasche die Äpfel gründlich ab. Höhle die Äpfel aus, entferne das Kerngehäuse.
4. Fülle nun die Buttermischung in die ausgehöhlten Äpfel.
5. Gieße 125 ml Wasser in eine Auflaufform und stelle die gefüllten Äpfel hinein.
6. Backe die Bratäpfel für 40 Minuten im Backofen. Wenn du möchtest, kannst du deine

Bratäpfel nach dem backen noch mit Vanillesoße übergießen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

