Einfaches Bratapfel Rezept

Zutaten für 4 Stück

- 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

Zubereitung

1. Wasche die Äpfel gründlich ab. Höhle die Äpfel aus, entferne das Kerngehäuse.
2. Verrühre die Butter mit dem Zucker, den Haferflocken, den Rosinen, dem Zimt und den Mandeln. Verteile die Füllung in den ausgehöhlten Äpfeln.
3. Gieße 125 ml Wasser in eine Auflaufform und stelle die gefüllten Äpfel hinein.
4. Backe die Bratäpfel bei 175°C Ober/Unterhitze für 40 Minuten im Backofen. Serviere die Bratäpfel mit Vanillesoße, Sahne oder Vanilleeis.

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