



Nussiger Bratapfel

Zutaten (für 4 Bratäpfel)

- 4 Äpfel
- 4 EL feine Haferflocken
- 1 EL Walnüsse
- 1 EL Mandelmus
- 1 EL Rosinen in etwas Rum eingelegt
- 1 EL Ahornsirup (Honig)
- Prise Zimt
- Prise Nelkenpulver
- Etwas Butter/Margarine



Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Von den Äpfeln die Deckel abschneiden und das Kerngehäuse herausholen, so dass ein kleiner Hohlraum für die Füllung entsteht. Vorbereitete Äpfel in eine Form stellen.

Für die Füllung die Walnüsse grob hacken, mit den Haferflocken, eingelegten Rosinen, Mandelmus, Ahornsirup, Zimt und Nelkenpulver gut verrühren. Die Füllung in die Äpfel verteilen, gut andrücken und die Deckel wieder aufsetzen. Die Deckel jeweils mit etwas zerlassener Butter bestreichen.

Bratäpfel im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 min backen.