WINTERLICHE BRATÄPFEL

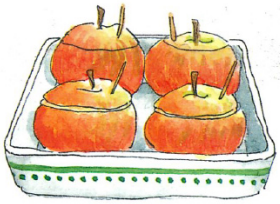
DAZU BRAUCHST DU

4 große Äpfel (Boskop oder eine andere herzhafte, mürbe Sorte), 4 EL Honig, je nach Geschmack: 1 Hand voll Rosinen, 4 EL gehackte Haselnüsse oder Mandeln, außerdem: 4 EL Butter und zum Ausfetten der Auflaufform 2 EL Margarine.

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Wasche die Äpfel, lege sie auf ein Holzbrett und schneide kurz unter dem Stiel einen „Deckel" ab.

Mit einem Teelöffel oder einem kleinen Küchenmesser entfernst du das Kerngehäuse und höhlst den Apfel aus. Wichtig ist, dass du den Apfelboden dabei nicht durchbohrst (sonst läuft später im Backofen die Füllung aus)!

2. Der Backofen wird auf 200 °C vorgeheizt.
3. Als Nächstes füllst du Honig, Rosinen, Haselnüsse oder Mandeln in die Äpfel, ganz zuoberst kommt ein Stückchen Butter.

4. Zum Schluss setzt du wieder den passenden „Deckel" auf jeden Apfel und befestigst ihn mit einem Rouladenspieß, damit er nicht abfällt.
5. Dann fettest du eine Auflaufform mit Margarine aus, setzt die Bratäpfel hinein und schiebst sie für 25–30 Minuten in den heißen Backofen. Die Bratäpfel sind fertig, wenn sie goldbraun sind.