

Bratäpfel für 10 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 10 säuerliche Äpfel• 20 Stück Würfelzucker• 50 g grob gehackte Mandeln• 50 g Rosinen• 10 Teelöffel dunkle Konfitüre• 1/2 Glas Apfelsaft• 40 g Butter• Fertige Schokoladen- oder Vanillesoße zum Anrühren	<ol style="list-style-type: none">1. Bei den Äpfeln vorsichtig das Kerngehäuse ausstechen und ein Stück Würfelzucker so tief wie möglich hineinstecken.2. Konfitüre und Rosinen mischen. Äpfel damit befüllen. Die Mandeln aufstreuen und andrücken.3. Je ein Stück Würfelzucker obenauf legen und Butterflöckchen daraufsetzen.4. In eine gefettete Auflaufform stellen und mit Apfelsaft begießen.5. Wenn die Bratäpfel fertig sind, mit Schokoladen- oder Vanillesoße servieren.
Bei 180 °C 45 Minuten im Ofen backen.	

Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied