

Bratäpfel in Nusschülle



20 Min.*

Dessert



Zutaten für 4 Personen*

Menge	Zutat
40 g	Haselnüsse, gemahlen
½ TL	Zimt
4 EL	Zucker
60 g	Butter
4 große	säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop
1 EL	Rapsöl für die Auflaufform

*200 g pro Person

So wird's gemacht ...

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Währenddessen die Nüsse, Zimt und Zucker vermischen. Die Butter zerlassen. Die Äpfel waschen, schälen und mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel erst mehrmals in der Butter, dann in der Nussmischung wenden, bis sie vollständig umhüllt sind. Die Äpfel in eine geölte Auflaufform setzen. Die Reste der Butter und Nussmischung miteinander verrühren und in die Löcher der Äpfel verteilen.

Die Auflaufform in den Backofen stellen und die Äpfel etwa 45 Minuten backen, bis eine schöne goldgelbe Kruste entstanden ist. Die Bratäpfel heiß servieren.

Dazu schmeckt warme Vanillesoße oder kaltes Vanilleeis.

Tipp: Als Dekoration können Sie eine halbe Zimtstange oder ein Sternanis in jedes Apfelloch stecken und mitbacken. Die während des Backens entstandene Soße kann man gut zu Vanillesoße oder über das Eis geben.

Nährwerte pro Portion

Energie	355 kcal
Fett	21,9 g
Kohlenhydrate	37,3 g
Eiweiß	2,25 g

Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrfertigen (geschälten) Anteil der Lebensmittel.

* ohne Backzeit