



WEIHNACHTSREZEPT

Spätestens heute kommt Winter-Weihnachtsstimmung bei dir auf, wenn du die beiden Rezepte ausprobierst und dir der Duft in die Nase zieht ...



Bratäpfel



(Für 4 Personen)

DU BRAUCHST:

- ★ 4 kleine Äpfel
- ★ einen Teelöffel
- ★ 2 EL gemahlene Haselnüsse
- ★ 4 TL flüssigen Honig
- ★ 2 EL Rosinen
- ★ ein wenig Zimt
- ★ 4 kleine Stückchen Marzipan

SO GEHT'S:

1. Heize den Backofen auf 180 Umluft vor.
2. Wasche die Äpfel und trockne sie ab.
3. Um die Äpfel füllen zu können, schneidest du oben einen Deckel ab und höhst den Apfel mit dem Löffel aus.
4. Vermenge in einer Schüssel die Rosinen mit Nüssen, Zimt und Honig.
5. Fülle die Masse in die Äpfel, gib obendrauf etwas Marzipan und setze den Deckel drauf.
6. Stelle die Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Sie müssen ungefähr 20 Minuten im Backofen backen.

 **TIPP**
Superlecker
schmeckt eine
Kugel Vanilleeis
dazu.