

Herbstlicher Bratapfel

Den Ofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C).

Den Apfel waschen und mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse entfernen.

Für die Füllung die Walnüsse grob hacken und mit den Rosinen mischen. Mit einer Prise Zimt würzen.

Den Apfel in eine gefettete Auflaufform setzen und die Füllung in den Apfel drücken. Einige Butterflöckchen auf dem Apfel verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Während der Duft des Bratapfels durch die Wohnung zieht, Teewasser aufsetzen, die Kerze entzünden und den Tisch festlich decken.

Den fertigen Bratapfel auf einen Teller geben, mit ein wenig Zucker oder Kakaopulver dekorieren und genießen!

Guten Appetit – ich denke an Dich!

