



# Rezept für Bratäpfel

## Zutaten

4	Äpfel (am besten Boskop oder einen anderen säuerlichen)
100 g	Butter
	Zitronensaft
50 g	Rosinen
50 g	Nüsse, gehackt (Mir haben Walnüsse sehr gut geschmeckt)
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt

## Zubereitung

Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen (Apfel ganz lassen). Butter in einem Topf erhitzen und über die Äpfel (Außenhaut) gießen. Ins Innere den Zitronensaft träufeln.

Füllung:

Rosinen, Nüsse sowie Zucker, Zimt mischen und den Apfel damit füllen (Bitte selber abschmecken und je nach Geschmack mit Rosinen oder ohne).

Das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben und bei 175°C ca. 40 Minuten backen.

TIPP: Die Zutaten für die Füllung lassen sich auch variieren, je nach Geschmack mit Lieblingsgelee, Marzipan oder Kokosrapeln. Schmeckt sehr gut mit Vanille-Soße oder Eis.