

Rezept

Gefüllte Bratäpfel

Ein Rezept von Gefüllte Bratäpfel, am 19.04.2024

Zutaten

8 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Braeburn)	8 Dominosteine (Fertigprodukt)
8 TL Preiselbeeren (aus dem Glas)	60 g Butter
50 g Mandelstifte	150 ml Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Äpfel waschen und abtrocknen. Stiel und Kerngehäuse von oben mit einem Apfelausstecher entfernen (oder mit einem spitzen Messer herausschneiden).

2. Die Äpfel nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Jeweils 1 Dominostein in die Öffnung drücken und 1 TL Preiselbeeren daraufgeben. Die Butter in kleinen Flöckchen auf die Äpfel verteilen und die Mandelstifte darüberstreuen.

3. Den Apfelsaft in die Form gießen, diese in den heißen Ofen schieben (Mitte, Umluft 160°) und die Bratäpfel ca. 45 Min. backen. Heiß servieren.