

Rezept

## Bratapfel-Brei

Ein Rezept von Bratapfel-Brei, am 24.09.2023

### Zutaten

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>1</b> milder Apfel (z. B. Cox Orange, Braeburn, Gala oder Jonagold) | <b>2</b> Zwiebäcke       |
|  | <b>1 TL</b> Butter (8 g) |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Portion ab 7. Monat | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Backofengitter mit Alufolie auslegen. Den Apfel waschen und daraufsetzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. garen. Dann das Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale trennen.
- 
2. Die Zwiebäcke in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerbröseln. Mit Butter und Apfel mischen. Ist der Brei zu fest, etwas abgekochtes Wasser unterrühren.