

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Äpfel mit Krabben Füllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Backen, Weihnachten

---

1	Schalotte	50 g	Krabben
1	Essl. Butter oder Margarine		weißer Pfeffer
100 g	Blattspinat		Salz
1	Essl. Creme fraiche		Fett für die Form
	Zitronensaft	4	Golden Delicious Äpfel je ca. 175 g
	Muskatnuss		
1	Eigelb		

---

Die Schalotte fein hacken und in heißem Fett weich dünsten. Den Spinat waschen und die Stängel abknipsen, dann zufügen. 6 Minuten dünsten. Die Creme fraiche untermischen, würzen und abkühlen lassen.

Das Eigelb und die Krabben untermischen, Füllung abschmecken.

Eine Form einfetten und die ausgehöhlten Äpfel hineinsetzen. Die Spinat Mischung in die Öffnungen füllen.

Im auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garen. Mit dem Sud beträufeln.