

Weihnachtsbacken Rezepte

Äpfel mit Pumpernickel Käse Füllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Backen, Weihnachten

1	kleine Zwiebel	100 g	Kräuterfrischkäse
1	Essl. Butter oder Margarine		Salz
3	Scheib. Pumpernickel		schwarzer Pfeffer
1	Knoblauchzehe	4	Äpfel mit roter Schale je
1	Bund Petersilie		ca. 100 g

Die Zwiebel schälen, fein hacken und in heißem Fett glasig dünsten. Den Pumpernickel zerbröseln und zufügen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Alles 6 Minuten braten. Abkühlen lassen.

Den Kräuterfrischkäse zufügen. Die Petersilie abbrausen, von den Stängeln zupfen, fein hacken und untermischen. Gut würzen.

Das aus den Äpfeln gelöste Fruchtfleisch fein hacken und unter die Füllung mischen. Gleichmäßig in die Äpfel verteilen. Die Äpfel nebeneinander auf ein Stück Alufolie setzen und locker darin einpacken. Im auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.