

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandel Bratäpfel

Anzahl: 4 Portion(en)s

Gattung: Nachtisch, Obst, Backen

4 Äpfel z.B. Boskop,
- Jonathan, Cox Orange
Fett für die Backform

8 Essl. Mandeln; feingehackt
20 g Butter
4 Essl. Zucker

Die Äpfel waschen, trocknen und das Kerngehäuse ausstechen. In eine gefettete Form setzen, mit jeweils 2 El Mandeln füllen und mit etwas Zucker bestreuen. Rund 20 Minuten bei 220 Grad C backen. Vor dem Servieren nochmals mit etwas Zucker bestreuen und sofort servieren.

Statt der Mandeln kann man die Bratäpfel auch mit geriebenen Haselnüssen, Preiselbeerkompott oder kandiertem Ingwer füllen. Eine besonders aromatische Kombination ist die Füllung mit gehackten frischen Feigen.