

Bratapfel

Zutaten

ein paar Äpfel, Nüsse, Marmelade,
Zimt und Zucker

Zubereitung:

Aus den Äpfeln wird das Kerngehäuse ausgestochen und diese werden mit einer Mischung aus Nüssen, Marmelade und Zimt gefüllt. Die Äpfel setzt die Mutter in eine ausgebutterte Bratform und bestreut diese mit reichlich Zucker. Nun schiebt sie die Form ins Backrohr und lässt die Äpfel eine Stunde bruzzeln.

Inzwischen sind Freunde von der Anna gekommen. Im ganzen Haus duftet es herrlich. Und dann ist es soweit, die Mutter zieht die Form mit den fertigen Bratäpfeln aus dem Ofen.

Jetzt können die Bratäpfel noch mit heißer Vanillesauce übergossen werden und dann bekommt jeder seinen Teil. Beim Verspeisen darf ausnahmsweise so richtig herrlich geschmatzt werden!