© SaBine Büchner

plopp
zisch
zing

Petronellas

Bratäpfel für die Winterzeit

Wenn du nicht weiter weißt oder etwas noch nicht kannst,
lasse dir von einem Erwachsenen helfen.

Das brauchst du:

4 kleine und säuerliche Äpfel (bspw. Booskop)

20 Gramm weiche Butter

2 Esslöffel gehackte Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)

1 Esslöffel Rosinen

2 Esslöffel Honig

Zimt

100 Milliliter Apfelsaft

Puderzucker

Boje

So wird's gemacht:

Wasche deine Äpfel und entferne mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse. Lasse dir dabei ruhig von deinen Eltern helfen. Stelle danach die Äpfel in eine Auflaufform.

Vermenge die weiche Butter mit den Nüssen, Rosinen, Honig und Zimt und verteile die Masse in den ausgestochenen Äpfeln.

Gieße danach den Apfelsaft in die Auflaufform und stelle sie in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für circa 30 Minuten.

Streue vor dem Essen Puderzucker auf deinen Bratapfel und genieße ihn entweder pur oder mit geschlagener Sahne, Eis oder Vanillesauce.

Noch mehr Bastel- und Backideen findest du auf
www.luebbe.de/petronella-apfelmus