



**Kreisverband
Paderborn - Büren**
Fon: 05251-135455
Fax: 05251-31541

Bratäpfel für Kinder:

Zutaten pro Bratapfel: 1 Apfel, 1 Teelöffel gemahlene Haselnüsse, 1 Teelöffel rote Marmelade, Rosinen.

Den Apfel gründlich waschen und abtrocknen. Mit dem Apfelausstecher das Gehäuse entfernen. Apfel auf Alufolie legen und ihn abwechselnd mit Haselnüssen, Marmelade und Rosinen füllen. Danach die Ecken der Alufolie anheben und zusammen drehen. Den eingewickelten Bratapfel auf ein Backblech legen. Backblech in den Ofen schieben und bei 250 Grad 35-45 Minuten garen.

Smashis Bratäpfel

Zutaten: 4 große säuerliche Äpfel, 60 g geh. Mandeln, je 30 g Korinthen u. Rosinen, 60 g Marzipanrohmasse, 4 Essl. Zucker, 1 Essl. Rum, 1 Essl. Zitronensaft, 1 Essl. weiche Butter, etwas Butter für die Form, 1/8 L Weißwein, 1 Essl. Honig.

Von den Äpfeln den Deckel abschneiden, Stengel dranlassen. Gehäuse ausstechen, aber nur bis zum unteren Drittel. Die Schale je 4 mal von oben bis zum unteren Drittel einritzen. Für die Füllung alle Zutaten vermischen. Die Äpfel füllen und in eine gebutterte Form setzen, den Deckel auflegen. Wein und Honig um die Äpfel herum in die Form geben. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30 min backen. (E- Herd 200°C, Umluft 180°C, Gas Stufe 3). In kleinen, tiefen Tellern anrichten. Dazu Vanillesoße oder -eis reichen.

Ofen-Äpfel mit Vanilleeis:

Zutaten: 2 große Äpfel - am besten Boskop, 1 Becher Sahne, 1-2 Teelöffel Zucker, ca 1 Teelöffel Zimt, 4 Bällchen Vanilleeis

Äpfel, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, wenn man will, etwas mit Zitronensaft einreiben. Sahne, Zucker, Zimt miteinander verrühren, nicht aufschlagen, diese Masse in eine flache Auflaufform gießen, die Äpfel mit der Vertiefung nach oben einsetzen und im Backofen bei ca. 150-160°C mittlere Einschubhöhe, ca. 10 -15 min backen.

Etwas von der Zimtsahne auf einen mit Puderzucker bestäubten Dessertteller verteilen, je einen Apfel aufgeben und in die Vertiefung ein Bällchen Vanilleeis geben. Heiß servieren.

Bratäpfel aus der Mikrowelle

Man nimmt eine mikrowellenfeste Schüssel und legt die gefüllten Äpfel hinein. Die Äpfel mit Honig bepinseln. Bei 600 Watt werden die Äpfel in der Mikrowelle ca. 3-5 Min. gegart.