

Gefüllte Äpfel mit Honig (Bratapfel)

Nach original Großmutter's RezeptZutaten:

4 Äpfel
150 g Honig
1 gestrichener Esslöffel Zimt
eine Hand voll Rosinen
1 Stück Butter

(ergibt 4 Portionen)

Dazu passt Vanilleeis Für die ganz Eiligen:

Ersetzen Sie die Füllung durch 3-4 Dominosteine und eine Messerspitze Zimt pro Apfel.

Zerdücken Sie die Dominosteine mit dem Zimt und füllen damit die ausgehöhlten Äpfel. Waschen Sie die Äpfel und stechen Sie mit einem scharfen Messer das Kerngehäuse leicht pyramidenförmig aus. Achten Sie darauf, dass der Apfel an der Unterseite kein Loch bekommt. Mischen Sie die Rosinen mit dem Zimt und rühren dann den Honig ein.

Füllen Sie die Löcher der Äpfel mit der Honigmasse und geben Sie bitte ein Stückchen Butter oben auf jedes Loch.

Backzeit:

200 Grad – 40 Minuten

Nach 20 Minuten evtl. die Äpfel Alufolie abdecken, damit die Äpfel nicht verbrennen.
Heiß mit Vanilleeis servieren.