Bratapfel mit Nüssen

Der Bratapfel mit Nüssen und Honig schmeckt im Herbst und zur kalten Winterzeit. Das fruchtige Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel (große)
50 g	Walnüsse (gehackt)
50 g	Haselnüsse (gehackt)
2 EL	Rosinen
2 EL	Honig
0.25 TL	Zimtpulver
1 EL	Butter
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Bratapfel mit Nüssen** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Äpfel waschen, Deckel abschneiden und das Kerngehäuse ausstechen. In eine gefettete, Ofenfeste Form setzten.
3. Jetzt die gehackten Nüsse, mit Honig, Rosinen und Zimt verrühren und in die Äpfel füllen.
4. Einige Butterflocken auf die Äpfel setzen und im Backofen zirka 30 Minuten backen. Auf Teller anrichten und heiß servieren.

Tipp

Zum Bratapfel mit Nüssen schmeckt eine warne Vanillesauce, aber auch eine Kugel Vanilleeis.