

Bratapfel

Aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Äpfel waschen, abtrocknen und jeweils den Deckel abschneiden. Dann die Äpfel mit dem „Ausstechen und Mehr“ von Pampered Chef® großzügig aushöhlen.

Butter in die kleine Elfe geben und in der Microwelle schmelzen lassen.

Die Äpfel und auch die Apfel-Deckel damit bestreichen.

Die Äpfel in den Ofenmeister (oder passende Ofenhexe) setzen.

Schokolade, Mandeln und Haselnüsse im Knoblauchschnaider von Pampered Chef® klein hacken. Sahne, Honig und Lebkuchengewürz in der großen Elfe (Microwelle) zergehen lassen.

Die Mandeln, Cranberrys und Mandelstifte zur Schokosahne geben und unterrühren. Die Äpfel damit füllen (passt perfekt der mittlere Portionierer) und den Apfeldeckel darauf legen.

Im Backofen ohne Deckel ca. 30 Minuten bei 180 ° Ober-Unterhitze backen.

Zum Bratapfel schmeckt lecker, kalte Vanillesoße ;-)



Zutaten:

6 große Äpfel (am besten Boskop)

100 g Sahne

1/2 TL Lebkuchengewürz

2 EL getrocknete Cranberrys

1 EL Butter

1 EL Honig

100 g Schokolade

30 g Mandeln (ganz)

30 g Haselnüsse (ganz)

30 g Mandelstifte

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

