



EINFACHE BRATÄPFELCHEN

Ich hatte so viele kleine Äpfelchen von unserem Baum vor der Türe- was macht man dann damit?!?!
... vielleicht einfach „Bratäpfelchen“, so un-aufwendig wie möglich ☺

Zutaten

- 6, 7, 8 kleine Äpfelchen
- 2 Datteln, gehackt
(alternativ Rosinen oder Cranberries)
- 2 EL gehackte Mandeln
(alternativ Walnüsse oder Haselnüsse)
- 2 -3 EL Mandelmus
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter
- Reichlich Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mit Hilfe eines Apfelausstechers das Kerngehäuse aus den Äpfelchen stechen und diese in eine leicht gefettete Backform setzen.

Jeden Apfel mit etwas Mandelmus, gehackten Mandeln und gehackten Datteln befüllen - nochmals mit Mandelmus übergießen, dann eine Prise Salz über die gesamten Äpfelchen streuen. Die Äpfel für ca. 20 - 25 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Reichlich Zimt darüber streuen, noch warm oder kalt, am besten mit einer guten Zimtsahne genießen ☺

...einfache Dinge sind einfach ☺