

Bratapfel

Auch in der Vorweihnachtszeit kann man kulinarisch genießen und nicht gleich über die Stränge schlagen. Zum Beispiel mit diesem leckeren Bratapfel.



An Zutaten benötigt man pro Portion:

- 1 Apfel
- Mark einer Vanilleschote / Vanillenschotenmühle
- etwas Süßstoff / Honig
- 10 Mandeln gehackt
- Lebkuchengewürz (optional)
- Magerquark

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Apfel waschen und aushöhlen, so dass das Kerngehäuse komplett entfernt ist.

Für die Füllung das Mark der Vanilleschote raus kratzen und mit dem Magerquark, Süßstoff, gehackte Mandeln und dem Gewürz vermischen und in den Apfel füllen.

Diese Masse in den vorbereiteten Apfel füllen und für ca. 25-30 Min. in den Ofen geben.

Wer mag kann danach noch etwas Zimt und Puderzucker darüber streuen.

Außerhalb des Programms kann man natürlich noch auf weitere Nüsse wie z.B. Walnüsse zurück greifen und etwas Honig darüber geben.