

Brataepfel mit Füllung

12 grosse aromatische Äpfel
60g kandierter Ingwer
90g Orangeat
6 EL geröstete, gehackte Haselnüsse
3 Msp. Zimt
6 EL flüssiger Honig
½ l ¼ Rahm
Butter für die Form und Butterflocken

Vorbereitung: Die Mandeln kurz anrösten. Die Äpfel waschen und mit dem „Kernausstecher“ aushöhlen.

Zubereitung

Die Äpfel mit der Masse füllen und auf Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 - 200° C 12 - 14 Minuten backen.