

## **Bratäpfel**

**Zutaten:** (für vier Personen):

- 4 Äpfel, am besten Boskop
- 50 gr. Mandelsplitter
- 50 gr. Rosinen
- 4 TL Aprikosenkonfitüre oder Honig
- Zimt
- Margarine

**Zubereitung:**

Äpfel waschen und Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen in die Öffnung der Äpfel geben, ggf. mit einem Kochlöffelstiel festdrücken.

Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Dazu schmeckt am besten kalte oder warme Vanillesauce.