

Bratäpfel

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vorbereiten:

1 EL Rosinen
2 EL Apfelsaft

Äpfel:

8 Stk. kleine, säuerliche Äpfel

Füllung:

20 g Butter, weich
20 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Mandeln, gemahlen
2 EL Mandelstifte
etwa 1 dl Apfelsaft

1 Vorbereiten:

Rosinen und Apfelsaft in einer kleinen Pfanne zusammen aufkochen und auf ganz kleinem Feuer 20 Minuten quellen lassen.

2 Äpfel:

Äpfel waschen, trocknen und mit einem Apfelausstecher von der Blütenseite her das Kerngehäuse ausbohren. Die Äpfel in eine gefettete Gratinform stellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung:

Weiche Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln zusammen mit den eingeweichten Rosinen gut vermischen. Die Füllung mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen. Mandelstifte darüber verteilen und leicht andrücken. Apfelsaft rund um die Äpfel in die Form giessen.



Dr. Oetker AG/SA

Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 35 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 35 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Apfelsaft kann nach Belieben auch Rhum verwendet werden. Dazu passt eine Vanillesauce oder ein Zimt-Schlagrahm.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53