Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Weihnachtliche Bratäpfel

Dessert Früchte Obst Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Äpfel abspülen und den oberen Teil abschneiden. Anschließend mit einem Apfelausstecher das Gehäuse entfernen. Die Öffnung mit einem Küchenmesser etwas vergrößern. Walnüsse und Datteln hacken. Mit Honig und Zimt vermengen. Die Äpfel damit füllen und mit dem oberen Teil in eine Auflaufform setzen. Orange in Scheiben schneiden und zwischen den Äpfeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 20-25 Minuten backen.

Tipp: Anrichten und mit Vanille Sauce oder Eis servieren.

Zutaten

- 4 große Äpfel
- 40 g Walnüsse
- 4 EL Datteln
- 2 EL Honig
- 1 Prise Zimt
- 1 kleine Orange unbehandelt