



## Bratäpfel

Äpfel  
Trockenpflaumen  
Datteln  
Weinbeeren  
Mandelstifte  
Honig  
Zimt  
Weißwein

Gerade richtig zur kalten Jahreszeit und in der Vorweihnachtszeit sind Bratäpfel ein wunderbarer Nachtisch, der portionsweise perfekt berechnet und vorbereitet werden kann.

Je nach Personenzahl den Strunk aus den Äpfeln entfernen und den Hohlraum mit Trockenobst und Nüssen füllen. Die Füllung mit einem Löffel Honig abdecken und nach Belieben würzen. In der Auflaufform die Äpfel mit Weißwein übergießen, bis der Boden bedeckt ist.

Bei 200 °C für ca. 20-30 min backen, bis die Äpfel weich sind.

