Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner
Rezeptidee für Verkauf Schweiz / Kochen 8.11.2011

Bratäpfel mit Rosinen

für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
im Backofen ca. 45 Minuten

Zutaten		*zu tun*
4 mittlere	Äpfel	am besten Boskop
		Waschen, trocknen und das Kerngehäuse mit einem Apfelstecher ausstechen
5 EL	Rum oder Orangensaft	
3 EL	Rosinen	im Rum oder Orangensaft kurz einweichen, dann abtropfen lassen
4 EL	Honig	
1 Prise	Zimt	
3 EL	grob gehackte Haselnüsse (in Kunststoffbeutel füllen und mit Pfanne auf Schneidbrett klopfen)	
	Flüssigkeit, Nüsse, Zimt, Honig und Rosinen zusammen mischen.	
Butter	für die Form	
1 Beutel	Vanille-Crème als Beigabe oder Dekoration	

Zubereitung

- Vorbereitungsarbeiten siehe rechte Textspalte
- Backofenauf 180°C vorheizen
- Eine flache Auflaufform mit Butter ausfetten.
- Die Äpfel in die Form setzen und mit der „Nuss-Rosinen-Mischung“ füllen.
- Im Backofen ca. 45 Minuten backen
- Dazu schmeckt eine Vanille-Crème