

# BRATAPFEL



## Das brauchst du:

- ▶ 4 Äpfel (mittelgroß)
- ▶ 2 EL Zitronensaft
- ▶ 70 g Mandeln (Stifte)
- ▶ 70 g Rosinen
- ▶ 3 EL Honig
- ▶ Eine Packung Vanilleeis (ca. 250 ml)
- ▶ Apfelausstecher
- ▶ Eventuell Zimt zum Würzen



- 1** Wasche die Äpfel und bitte deine Eltern, das Kerngehäuse jedes Apfels mit einem Apfelausstecher herauszuholen.
- 2** Tropfe etwas von dem Zitronensaft an die Innenseite der Äpfel, damit sie dort, wo keine Schale ist, nicht so schnell braun werden und dazu noch besonders lecker schmecken.
- 3** Lege dir ein paar Rosinen und Mandelstifte zur Seite, damit du deine Bratäpfel nachher schön verzieren kannst. Mische den Rest Rosinen und Mandelstifte zusammen mit dem Honig in einer Schüssel. Du kannst auch noch ein bisschen Zimt dazugeben. Dann füllst du etwas von der Mischung in jeden Apfel.
- 4** Bitte deine Eltern, die Äpfel auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen zu schieben und bei ca. 200 °C ungefähr 15 Minuten zu backen.
- 5** Nun können deine Eltern die Äpfel aus dem Ofen holen und auf Teller legen. Jetzt bist du wieder an der Reihe: Nimm dir einen Löffel und setze auf jeden Apfel eine Kugel Vanilleeis – aber pass auf: Die Äpfel sind heiß! Deshalb fängt auch das Eis sofort an zu schmelzen. Jetzt kannst du die Äpfel noch mit den Rosinen und Mandelstiften verzieren, die du in Schritt 3 zur Seite gelegt hast. Anschließend kannst du die Teller verteilen.
- 6** Jetzt kann's losgehen: Mmmhmm, wie lecker! Guten Appetit.