



## REZEPTE AUS HANISAU LAND

# BRATAPFEL

**Bratäpfel** kannst du eigentlich das ganze Jahr über essen. Allerdings sind sich die HanisauLänderinnen und HanisauLänder einig: Je kälter es draußen ist, desto besser schmecken Bratäpfel!

**Du brauchst pro Person:**

- 1 Apfel (eine saure Sorte wie zum Beispiel Boskoop, Elstar oder Cox Orange)
- 2 Teelöffel Marzipan

Bei der Füllung hast du die Qual der Wahl. Hier einige Vorschläge:

- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 Teelöffel Honig             | 1–2 zerbröselte Kekse     |
| Einige Rosinen                | 1 Messerspitze Zimt       |
| 1 Esslöffel gehobelte Mandeln | 2–3 Dominosteine          |
| 1 Esslöffel gehackte Walnüsse | 1 Esslöffel Knusper-Müsli |

Außerdem brauchst du eine feuerfeste Form (Auflaufform).

*So wird's gemacht:*

Zuerst musst du den Apfel waschen. Dann stichst du das Kerngehäuse aus oder schneidest es mit einem Messer heraus. Wenn du möchtest, kannst du den Apfel vorher am oberen Ende gerade abschneiden und den Deckel beiseite legen. Dabei benötigst du vielleicht die Hilfe eines Erwachsenen. Lege den Apfel in die feuerfeste Form. Stopfe den ersten Teelöffel mit Marzipan in das Loch, damit deine Füllung nicht hinausplumpsen kann. Nun kannst du den Backofen auf 200°C einstellen, damit er später vorgeheizt ist.

Jetzt ist deine Kreativität gefragt: Denn die Füllung kannst du ganz nach deinem Geschmack zusammenstellen! Rosinen, Nüsse, Zimt und Honig passen gut zusammen. Oder auch Kekse mit Zimt und Honig. Alle Schoko-Fans sollten Bratäpfel mit Dominosteinen ausprobieren!

Wie auch immer du dich entscheidest, mische deine Füllung in einer Schale an. Danach drückst du sie mit einem Löffel in das Apfelloch. Oben drauf kommt das restliche Marzipan. Den eventuell beiseite gelegten Deckel kannst du als Dekoration oben auf den Apfel legen. Und nun das Ganze in der Form in den vorgeheizten Backofen schieben. Achtung, heiß!

Nach 20 bis 30 Minuten ist der Bratapfel fertig. Benutze auf jeden Fall Topflappen, wenn du die Form aus dem Backofen holst oder ein Erwachsener übernimmt diese Aufgabe.

Duftet es schon ganz wunderbar? Wir wünschen dir einen guten Appetit!

