

Pittis Bratapfel

Besonders lecker mit Vanillesoße.
Mmmhh!



Du brauchst:

Für den Bratapfel:

1 großen Apfel
1 handvoll Marzipan
einige Rosinen
3 zerbröselte Kekse
1 EL Honig
1 Prise Zimt

Für die Dekoration:

Honig
Puderzucker
Vanillesoße

Und so geht's:



Zuerst stichst du das Kerngehäuse aus dem Apfel aus.



Du zerbröselst drei Butterkekse und verknetest sie gut mit den Rosinen und dem Marzipan.



Anschließend drückst du die Masse in den Apfel hinein. Jetzt kannst du den Apfel noch mit etwas Honig beträufeln.



Jetzt muss der Bratapfel bei 200°C ca. 10-15 Min. backen.



Beim Ofen einschalten kannst du dir ja helfen lassen.

Wie schwer ist das Rezept?

