



Bratapfel mit Nussfülle

Zutaten:

4 Äpfel
 75 g geriebene Walnüsse
 50 g Trockenfrüchte und Rosinen
 Mischung
 50 g weiche Butter
 2 EL Winterzauber Fruchtauf-
 strich
 Apfelsaft

Zubereitung:

Die oberste Kappe der Äpfel abschneiden und das Innere der Äpfel mit einem kleinen Löffel oder einem Kugelausstecher aushöhlen. Die ausgehöhlten Äpfel zur Seite stellen. Den Purzen entsorgen, die restlichen ausgeschabten Apfelstücke klein schneiden.

Nüsse, Trockenfrüchte, Rosinen, Apfelstücke, Butter und Fruchtaufstrich gut miteinander verrühren.

Die Äpfel in eine Auflaufform stellen, mit der Nussmasse füllen und mit den abgeschnitten Apfelkappen zudecken. Mit Apfelsaft aufgießen und im vorgeheizten Backrohr bei 160°C ungefähr 45 - 60 Minuten backen. Wenn notwendig zwischendurch mit Apfelsaft aufgießen. Die Auflaufform darf nicht austrocknen.

Einfach so oder mit Vanillepudding servieren.