

Benny Blu Rezept „Bratäpfel“

Benny Blu kennt eine Köstlichkeit, die ihm besonders gut schmeckt, wenn er von einer Schneeballschlacht verfroren nach Hause kommt.

Dafür brauchst du:



4 Äpfel



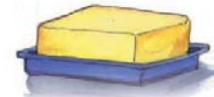
2 Esslöffel
gemahlene Mandeln



Rosinen



Honig



Butter



Zitronensaft

Und so geht's:

1. Entkerne zuerst die Äpfel. Dabei hilft dir sicher ein Erwachsener. Lege die Äpfel in eine mit etwa 10 Gramm Butter ausgefettete Backform.
2. Die Rosinen solltest du 5 Minuten in warmem Wasser einweichen, danach gut abtropfen lassen.
3. Vermische die Rosinen mit den gemahlenden Mandeln, dem Honig und dem Zitronensaft.
4. Mit dem Gemisch füllst du die Äpfel und legst kleine Butterflocken oben drauf.
5. Schiebe nun die Form samt Inhalt in den Ofen. Bei etwa 180 °C lässt du die Äpfel ca. 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind.



Guten Appetit!