

## PETRONELLA APFELMUS BRATÄPFEL FÜR DIE WINTERZEIT

Wenn es draußen stürmt und schneit, gibt es nichts Leckeres als einen großen Bratapfel zu genießen und sich auf Weihnachten zu freuen! Petronella Apfelmus verrät dir ihr Geheim-Rezept für leckere Bratäpfel mit Rosinen und Honig.



### Das brauchst du:

- 4 kleine und säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
- 20 g weiche Butter
- 2 Esslöffel gehackte Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)
- 1 Esslöffel Rosinen
- 2 Esslöffel Honig
- Zimt
- 100 ml Apfelsaft
- Puderzucker

### Und so wird's gemacht:

1. Wasche deine Äpfel und entferne mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse. Lasse dir dabei ruhig von deinen Eltern helfen.
2. Stelle danach die Äpfel in eine Auflaufform.
3. Vermenge die weiche Butter mit den Nüssen, Rosinen, Honig und Zimt und verteile die Masse in den ausgestochenen Äpfeln.
4. Gieße danach den Apfelsaft in die Auflaufform und stelle sie in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für circa 30 Minuten.
5. Streue vor dem Essen Puderzucker auf deinen Bratapfel und genieße ihn entweder pur oder mit geschlagener Sahne, Eis oder Vanillesauce.



Rezept