

Benny Blu Bratäpfel

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



Zutaten:

- 4 Äpfel
- 2 Esslöffel gemahlene Mandeln
- Rosinen
- Honig
- Butter
- Zitronensaft
- etwas Zimt nach Belieben



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 und danach gut abtropfen lassen. Vermische die Rosinen mit den Mandeln, dem Honig und dem Zitronensaft. Gib noch etwas Zimt dazu, wenn du magst.
- ③ Mit dem Gemisch füllst du die Äpfel und legst kleine Butterflocken oben drauf.
- ④ Schiebe nun die Form mit den gefüllten Äpfeln in den Ofen. Lasse alles bei 180 °C für circa 30 Minuten goldbraun backen. Guten Appetit!

