

Leckere Bratapfelscheiben aus dem Ofen



Rezept

Ein schnelles und einfaches Rezept, das sich gut als leckere und bauchwärmende Zwischenmahlzeit eignet.



Miamm
Miamm!



Du brauchst:

- Apfel (je nach Apfelgröße ergibt es 5-7 Scheiben)
- Etwas Marzipanrohmasse
- Pro Apfelscheibe 1 Walnusshälfte
- Etwas Zimt
- Butter
- Eine Auflaufform
- Nach Belieben Ahornsirup, Agavendicksaft oder Rübensirup zum Süßen & Dekorieren

Pro Person kannst du 3-6 Apfelscheiben einkalkulieren.

So geht's:

1. Wasche zuerst den Apfel.
2. Entferne das Kerngehäuse des Apfels mit einem Apfelausstecher.
3. Schneide den Apfel quer in 1-2 cm breite Scheiben.
4. Fette die Auflaufform mit Butter ein.
5. Lege die Apfelscheiben in die Auflaufform.
6. Fülle die Löcher in den Apfelscheiben (in denen zuvor das Kerngehäuse war) mit Marzipan.
7. Lege eine Walnusshälfte auf das Marzipan.
8. Streue etwas Zimt über die Apfelscheiben.
9. Lege ein paar kleine Butterflöckchen um die Apfelscheiben.
10. Nun kommt die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen.
Backe deine Äpfel bei 180 Grad Umluft für 15-20 Minuten.
11. Lege die Apfelscheiben auf Teller und garniere sie, wenn du magst, mit etwas Sirup.
12. Genießen! ❤️

Noch mehr rund um das Thema Apfel gibt es auf unserem Kinder-Blog – schau doch mal vorbei!

<https://blog.sigikid.de/fuer-kinder>

