

Winter Bratäpfel mit Apfelmus Füllung & Vollkorn Zimtbrösel






Zubereitungszeit: 30 Minuten

4 Portionen

Für die Bratäpfel:

- 4 Äpfel
- 200 – 250 g Apfelmus
- 50 bis 75g LAND-LEBEN Dinkel-Knödelbrot
- 1 TL Zimt

- 2 EL Rosinen

Für die Brösel:

- 1 EL Butter
- 200 g LAND-LEBEN Vollkorn Brösel
- 1/2 TL Zimt
- 50 g Birkenzucker {Xylit}

Zubereitung:

Für die Bratäpfel: Die Äpfel waschen und den Deckel einen halben Zentimeter breit abschneiden {siehe Fotos}. Den Apfel aushöhlen, dabei einen halben Zentimeter breiten Rand lassen. Das Apfelmus mit dem Knödelbrot, dem Zimt und den Rosinen mischen. Die Mischung in die Äpfel füllen. Den Deckel obenauf setzen und die Äpfel in eine Auflaufform geben. Die Bratäpfel im vorgeheizten Ofen für zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten {je nach Größe} bei 180° Grad Heißluft backen.

Für die Brösel: die Butter in einer Pfanne schmelzen. Brösel, Zimt und Birkenzucker/Xylit hinzufügen und für wenige Minuten knusprig anrösten. Die Winter Bratäpfel mit Apfelmusfülle noch warm auf den Bröseln servieren.

Tipp: Wer mag kann die Bratäpfel mit Staubzucker bestreuen.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH