

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Gespickter Bratapfel

Zutaten: 4 säuerliche Äpfel, 100 Gramm Mandelstifte, 4 Esslöffel Preiselbeermarmelade, 2 Esslöffel Butter, etwas Apfelsaft, Zimt nach Geschmack, etwas Zitronensaft

- Äpfel waschen, Kerngehäuse großzügig entfernen
- Mandelstiften in der Schale spicken
- Anschließend die Marmelade, Zitronensaft mit Zimt mischen und in die Öffnungen füllen.
- Die Äpfel in eine Auflaufform setzen
- Die Auflaufform mit etwas Wasser oder Apfelsaft angießen
- Butterflocken auf die Äpfel setzen
- Im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad 30 Minuten garen.