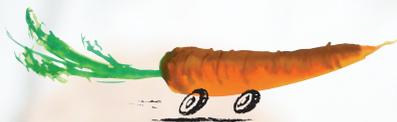


www.CAISEACKER.de



Bratapfel ohne Marzipan

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

1kg Äpfel, 500ml Sojamilch Vanille, 1 Pck. Vanillepudding, 4 Spekulatiuskekse, 200g Mandelblättchen, 2 EL Rohrohrzucker, 1 EL Zimt

Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Pudding nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Die Äpfel waschen und einen Deckel abschneiden. Dann mit einem Löffel aushöhlen und circa 1cm Rand stehen lassen.
3. Den Backofen auf 160°C Umluft einstellen und die Äpfel mit Pudding füllen. 1 EL Zucker mit 1 EL Zimt mischen, den Deckel auf den Apfel legen und mit etwas Zimt & Zucker bestreuen.
4. Die Äpfel für circa 30 Minuten im Ofen backen. Darauf achten, dass die Puddingmasse nicht überquillt.
5. Die Mandelblättchen in einer Pfanne mit dem Rest des Zimt & Zucker mischen und von beiden Seiten vorsichtig braten.
6. Die Äpfel vorsichtig aus dem Ofen holen und mit Zimtmandeln und Spekulatiuskrümeln garnieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit