



BIOSÜDTIROL



Bio-Bäuerin Josefine serviert: Bratäpfel.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (7 Portionen)

- 7 Braeburn
- 200 g Amaretti
- 50 g Walnüsse
- 50 g Mandeln
- 50 g Sultaninen
- 100 ml Amarettolikör

Zubereitung

Äpfel schälen und reichlich aushöhlen. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Sultaninen in Amarettolikör einweichen. Amaretti zerkleinern, mit gehackten Nüssen, Sultaninen und Amaretto vermengen. Die Äpfel mit der Masse füllen und in eine gefettete Auflaufform geben. Ca. 30 Minuten bei 180° im Ofen backen. Auf Desserttellern anrichten und mit Vanillesauce und einem Lächeln servieren.

Josefines Tipp

Bei härteren Äpfeln empfiehlt es sich, Glühwein oder Apfelsaft in die Auflaufform zu geben, damit sie schön weich



BIOSÜDTIROL

werden. Guten Appetit!