



**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 werden. Guten Appetit!