

Bratapfel mit Dominosteinen

Ein sehr einfaches und leckeres
Rezept in der Adventszeit als
Nachtisch oder zur Vesper. Auch für
Vegetarier und Veganer geeignet.



Zutaten: 4 säuerliche Äpfel
 (z.B. Boskop, Cox oder Braeburn)
 1 Packung Dominosteine

Arbeitsmittel: - Messer
 - Schneidebrett
 - Apfel-Ausstecher
 - Sieb

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und aushöhlen (ruhig bis unten durchstechen). Das Loch mit einem oder zwei Dominosteinen (diese vorher halbieren) befüllen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Äpfel daraufstellen.

Bei 160 Grad (Umluft) 20 min. backen.

Bei Bedarf kann beim Anrichten Vanilliensoße darüber gegeben werden.

Wir wünschen
Guten Appetit !