



Zutaten:

60g	Haselnüsse
1 TL	Rosinen
1 EL	Honig
	Zimt
2	Äpfel
	etwas Zitronensaft
100ml	Apfelsaft

Zubereitungszeit: 10 Min. + 20 Min. Garzeit
ein Klassiker im Winter

Bnatapfel

Zubereitung:

Die Haselnüsse anrösten, erkalten lassen und mittelfein bis fein reiben – dies gelingt besonders gut mit dem Messerschmidt Raffelvorsatz. Die Rosinen, den Honig und etwas Zimt dazugeben und je nach Konsistenz des Honigs noch etwas Apfelsaft hinzufügen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen und mit der Haselnussmasse füllen. Die Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, den Apfelsaft dazugeben und je nach Apfelsorte 10 – 20 Minuten bei 160 Grad (Umluft 145 Grad) im Ofen garen.

Tipps:

Natürlich können Sie anstelle von Haselnüssen auch Mandeln oder Walnüsse verwenden.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

