

Rezept

Bratäpfel

Eine geeignete feuerfeste, eher flache, Form mit ca. 1 EL Butter einfetten. (Entweder mit einem [Backpinsel](#) oder mit geknäultem Küchenkrepp die Butter verstreichen).

Backofen auf 200° vorheizen

8-9 Äpfel

Schälen, halbieren und Kerngehäuse ausschneiden (Barbara benutzt ihr Windmühlmesser). Vgl. [Blick in die Backstube](#).

Dann nebeneinander in die gebutterte Form legen mit der Aushöhlung nach oben. Es sollten nicht zu große Zwischenabstände bestehen.

2 geh. EL Zucker

½ gestr. Teel. [Zimt](#)

Mischen und über die Äpfel streuen. (Vgl. [Blick in die Backstube](#))

100 g [gemahlene Mandeln](#)

4 EL Sahne

1 geh. EL Marmelade (z.B. Erdbeermarmelade)

1 (ordentlicher) Schuß Rum

2 Päckchen [Vanillezucker](#)

Alles in einer kleinen Schüssel zu einer braunen Pampe vermischen und die Aushöhlungen der Äpfel damit füllen (Vgl. [Blick in die Backstube](#)).

30 min. backen auf der unteren Schiene bei 200°

Nach der Hälfte der Backzeit ½ Becher Sahne (=100 ml) drüber gießen.