

Bratapfel



Das brauchst du:

4 kleine	Äpfel	* Apfelausstecher
2 EL	gemahlene Haselnüsse	* Backblech mit Backpapier
2 EL	Rosinen	* Schüssel
4 TL	Rosinen	* Löffel
etwas	Zimt	
	Vanillesauce	

So geht´s:

1. Die Äpfel gründlich waschen. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und auf das Backblech legen.
Nüsse, Rosinen und Honig in einer Schüssel vermengen und mit Zimt abschmecken. Die Masse in das Loch des Apfels füllen. Abschließend im
2. Backofen bei 180 - 200°C ca. 20 - 25 Minuten backen und mit Vanillesauce servieren!

Der Bratapfel

(Volksgut aus Bayern)

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen brätet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel,
der Kipfel, der Kapfel,
der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

Gesehen: <https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/brataepfel.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt