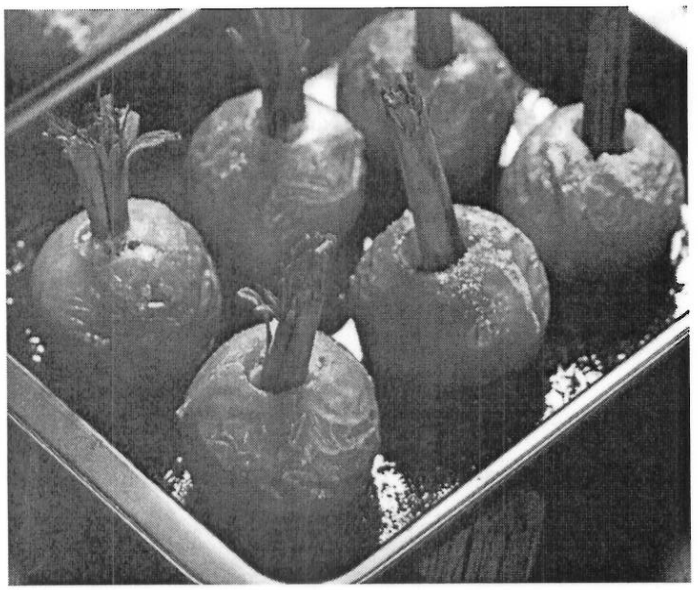
# Bratäpfel mit Zimt



Drucken Weiterempfehlen

## Zutaten

Ergibt 4 Portionen Umrechnen

| | |
|---|---|
| 8 | kleine Äpfel, z. B. Cox Orange |
| 8 | kleine Zimtstangen |
| 4 TL | Zucker |

1. Äpfel mit einem Kugelausstecher bis zur Mitte aushöhlen und entkernen. Je 1 Zimtstange hineinstecken und etwas Zucker in deren Öffnung füllen. In ein Blech stellen. Wenig Wasser dazugiessen, damit die Äpfel nicht anbrennen.

2. Äpfel braten.

   Zubereitung über dem Feuer: Blech auf einen Rost stellen. Äpfel über der Glut 20-25 Minuten braten.

   Zubereitung im Ofen: Backofen auf 180 °C vorheizen. Äpfel in der Ofenmitte 15-20 Minuten backen.

## Nährwerte

1 Portion enthält

**Kalorien:** 150 kcal **Eiweiss:** 1 g

**Fett:** 1 g **Kohlenhydrate:** 35 g

## Kommentare (0)

Sie müssen registriert sein, um selber Kommentare abgeben zu können. Registrieren Sie sich noch heute gratis und profitieren Sie von unseren Community-Funktionen!

## Rezept von

S **saison**

Alle Rezepte anzeigen »

## Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 20.11.2013

Dieses Rezept wurde 665 x angesehen

Veröffentlicht in Ausgabe 12/2013 auf Seite 26

## Kommentare (0)

Kommentar hinzufügen »

**Zubereitungszeit**
10 Minuten + 15-25 Minuten backen

**Bewertung**

**Social Bookmarks**

Gefällt mir 0

## Tipps zu diesem Rezept

Zum Mitnehmen die entkernten Äpfel in ein Blech stellen und mit Folie zudecken.

## Kategorien

Herbst
Winter
Beilage
aus dem Ofen
Schweiz
Früchte
für Einsteiger

## Verwandte Rezepte



Apfel-Chutney mit Ingwer
Zum Rezept »