

Gefüllte Äpfel

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

6	Äpfel (z.B. Idared, Bareburn)
6 EL	gemahlene Mandeln
3 EL	Rohzucker
1.5 TL	Zitronensaft
3 EL	Halbfettquark
	Sonnenblumenkerne
	Butterflöckli
1.5 EL	Rohzucker
3 dl	Apfelsaft
	Butter für die Form



Zubereitung:

Von den Äpfeln die Kerngehäuse ausstechen, die Schale mit einem Messer mehrmals längs einschneiden, die Äpfel in eine gefettete ofenfeste Form stellen.

Für die Füllung die Mandeln, den Rohzucker, den Zitronensaft und den Halbfettquark mischen. Die Masse in einen Spritzsack ohne Tülle geben, die Äpfel füllen und einige Sonnenblumenkerne und Butterflöckli darauf verteilen. Mit Rohzucker bestreuen und den Apfelsaft dazu giessen.

Für ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und servieren.