

Gefüllter Ofenapfel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Äpfel z.B. Boskop/Gravensteiner je ca. 160g
60 g	Haselnüsse gemahlen
3 EL	Kondensmilch gezuckert
1 EL	Orangensaft
3	Zwieback
	Butterflöckli
2 dl	Orangensaft



Zubereitung:

Von Äpfeln Kerngehäuse ausstechen, Schale mehrmals einschneiden. Nüsse, Kondensmilch und Orangensaft mischen, in die Äpfel füllen und diese in die Form stellen.

Zwieback grob hacken und mit Butterflöckli auf den Äpfeln verteilen. Orangensaft in die Form giessen.

Ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 160°C vorgeheizten Ofens backen und servieren.