

GATCH GAP REZEPTE

WEIHNACHTLICHE PFANNE-BRATÄPFEL

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen

GATCH GAP



FOLLOW | KOMMENTIER | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- Mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse der Äpfel entfernen, sodass ein kleiner Hohlraum in jedem Apfel entsteht.
- In einer Schüssel die Rosinen oder getrockneten Cranberries, gehackten Walnüsse, Butter, Honig, Zimt und nach Belieben eine Prise Nelkenpulver und Muskatnuss vermengen.
- Die Mischung gleichmäßig in die ausgehöhlten Äpfel füllen.
- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. Die gefüllten Äpfel in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze braten. Die Äpfel gelegentlich wenden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gebräunt sind und die Füllung warm und duftend wird. Dies dauert etwa 10-15 Minuten.
- Die Bratpfel aus der Pfanne nehmen und warm servieren.
- Optional mit Vanilleeis oder Vanillesauce garnieren.

Zutaten

- 4 Äpfel (am besten säuerliche Sorte), gewaschen
- 50 g Rosinen oder getrocknete Cranberries
- 50 g gehackte Walnüsse
- 2 EL Butter
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt
- Eine Prise Nelkenpulver (optional)
- Eine Prise Muskatnuss (optional)
- Vanilleeis oder Vanillesauce zum Servieren (optional)

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Ebsw



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP
Kochen & genießen

CATCHCAP

Kochen & genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)