

Bratapfel

Zutaten:

4 große Boskop-Äpfel
4 EL Zucker
125g Butter
50g Rosinen

*Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de*

Zackenkönig, UltraPro-Kasserolle 2,0l, Rührmix 1,25l, kleiner Topschaber

1. Äpfel waschen und abtrocknen.
2. Das Kerngehäuse mit dem Zackenkönig ausstechen.
3. Die übrigen Zutaten im RührFix vermengen und dann in die Mitte der Äpfel füllen.
4. In die UltraPlus geben und ohne Deckel bei 600 Watt 6-8 Minuten garen. Anschließend 2 Minuten stehen lassen.
5. Die Äpfel servieren und mit der ausgelaufenen Zucker-Butter-Mischung übergießen.