

Bratäpfel

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 kleinere, möglichst rotschalige Äpfel
- Butter für vier Butterflöckli

Nach Belieben:

- Sauerrahm- oder Vanilleglacé, griechisches Joghurt, Crème fraîche, Doppelrahm oder steif geschlagener Rahm
- zerbröselte Meringues und / oder Sablés
- flüssiger Honig
- grobgehackte geröstete Haselnüsse oder Cashews

Zubereitung:

Die Äpfel beim Stiel kreuzweise einschneiden und in eine feuerfeste Form geben. Je ein Butterflöckli auf den Äpfeln platzieren und bei 180 Grad in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen. Oder so lange, bis die Äpfel ganz weich sind.

Die Äpfel auf die Teller geben. Allenfalls mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Die Bratäpfel nach Belieben mit den oben genannten Zutaten anrichten und servieren.