

"süße Bratäpfel"

Zutaten:
(für 4 Portionen)

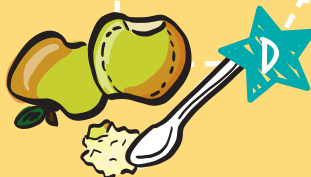
- 4 Äpfel
- 4 EL Rosinen
- 4 EL Mandelblättchen
- 2 EL Honig
- Zimt

Vanillesoße:

- 600 ml Milch oder Mandeldrink
- 3 EL Speisestärke
- 2 Msp. gemahlene Vanille



N
Milch oder Mandeldrink in einen Topf geben und Speisestärke und Vanille mit einem Schneebesen hineinrühren.



D
Äpfel vorsichtig mit einem Löffel entkernen und aushöhlen.

E
20 bis 30 Minuten backen (175 °C, Ober-/Unterhitze) bis die Äpfel weich sind.



V
Äpfel mit der Mischung füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

T
Einmal aufkochen, dann ca. 10 Min. unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe köcheln lassen.



A
Rosinen, Mandelblättchen und Zimt mit dem Honig verrühren und kurz ziehen lassen.

Äpfel aus dem Ofen holen und mit Vanillesauce servieren. Guten Appetit!

Kannst Du Lisa helfen die richtige Reihenfolge zu finden? Dann erfährst Du auch, für wann Lisa backen wollte und kannst ihr dabei helfen.



MACH MIT!

Spaß mit Lisa

VGF

