

### **Brataepfel mit Füllung**

12 grosse aromatische Äpfel  
60g kandierter Ingwer  
90g Orangeat  
6 EL geröstete, gehackte Haselnüsse  
3 Msp. Zimt  
6 EL flüssiger Honig  
½ l ¼ Rahm  
Butter für die Form und Butterflocken

**Vorbereitung:** Die Mandeln kurz anrösten. Die Äpfel waschen und mit dem „Kernausstecher“ aushöhlen.

### **Zubereitung**

Die Äpfel mit der Masse füllen und auf Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 - 200° C 12 - 14 Minuten backen.