

Die beste Medizin – Äpfel mit was drin.



Fessie macht Bratäpfel.

Ganz egal, ob ihr mal schlecht drauf seid, euch ein bisschen krank fühlt oder einfach nur Langeweile habt: Bratäpfel sind der Hit. Fessies Rezept müsst ihr unbedingt mal ausprobieren. Zum Beispiel am Silvesterabend. Schöner kann das Jahr kaum aufhören ...



Ihr braucht dazu erst einmal **vier schöne, dicke und am besten säuerliche Äpfel**. Die Sorte Boskop eignet sich prima dazu. Gut waschen und abtrocknen.

Und das gibt die Füllung:



Das alles mischt ihr in einer kleinen Schüssel zu einem ordentlichen Brei zusammen. Das sieht zwar nicht gerade lecker aus, schmeckt aber so.

Jetzt müsst ihr in den Äpfeln Platz für die Füllung machen. Am besten geht das mit einem **Apfel-ausstecher**. Mit dem könnt ihr das Kerngehäuse leicht herausschneiden. Zur Not tut es auch ein Messer. Aber dabei lasst ihr euch besser helfen.



Und so geht's weiter: Füllung in den Apfel, mit einem Kochlöffelstiel nachschieben, bis nichts mehr reinght, fertig.



Die gefüllten Äpfel setzt ihr in eine **Auflaufform**. Dann gebt ihr jedem Apfel noch ein Häubchen aus **Butter** – und rein in den (nicht vorgeheizten) Ofen.

Dort schwitzen sie dann bei **200 Grad** ungefähr eine **halbe Stunde** vor sich hin. Wenn die Schale anfängt, sich von der Frucht zu lösen, könnt ihr schon mal den Tisch decken.

Und weil heiß sich so schön auf Eis reimt, isst Fessie am liebsten Vanilleeis dazu.

Tipps für Unersättliche:

Ihr habt diese Bratäpfel schon 50 Mal gemacht und wollt mal eine andere Füllung? Wie wär's mit Marzipan? Oder Sonnenblumenkernen, Mandeln oder Haselnüssen? Oder mit Aprikosenmarmelade? Mit Schokoladenstückchen? Mit zerbröselten Weihnachtsplätzchen? Mit Sahne? Oder statt Eis mit Vanillesoße? Schokoladensoße, Himbeersoße? (Fast) alles ist möglich.

