




Zubereitung

Gefüllter Ofenapfel



Nährwert pro Portion:

289 kcal
F 15 g
Kh 34 g
E 5 g

 ca. 10Min.
 4 Personen
 vegetarisch

- 4 **Äpfel** (z. B. Gravensteiner, je ca. 160 g)
- 60 g gemahlene **Haselnüsse**
- 3 EL **gezuckerte Kondensmilch**
- 1 EL **Orangensaft**

- 3 **Zwiebacke**, grob gehackt
- Butterflöckli**
- 2 dl **Orangensaft**

Und so wirds gemacht:

- 1 Von den Äpfeln Kerngehäuse ausstechen, Schale mehrmals einschneiden. Nüsse, Kondensmilch und Orangensaft mischen, in die Äpfel füllen, in die Form geben.
- 2 Zwiebacke und Butterflöckli auf den Äpfeln verteilen. Orangensaft in die Form giessen.
- 3 Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens.

Form:

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern