

# Bratäpfel mit Nüssen

Heute möchte mein herbstliches Dessert mit euch teilen: Äpfel, Nüsse, Haferflocken und etwas Vanilleeis als Erinnerung an einen wunderbaren Sommer!



## Du brauchst dafür:

- 2 Äpfel
- 4 EL geschmolzene Butter
- 3 EL brauner Zucker
- 40 g geriebene Nüsse
- 1 TL Zimt
- 1 Schuss Rum
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Kürbiskernöl

## Und so geht´s:

- Backrohr auf 175 Grad Umluft vorheizen
- Äpfel halbieren und in der jeder Hälfte das Gehäuse vorsichtig ausschneiden
- In jede Apfelhälfte längs mehrmals parallel wie bei einem Fächer einschneiden (aber Achtung, nicht durchschneiden) und auf ein Backblech mit Backpapier legen
- Butter schmelzen, die Apfelhälften mit einem Teil davon einstreichen und mit Zucker bestreuen
- Äpfel im Rohr ca. 20 Minuten backen
- Die restliche geschmolzene Butter mit Zucker, Zimt, Rum und Nüssen vermischen
- Wenn die Äpfel fertig sind, dann die Nussmischung in die eingeschnittenen Zwischenräume der Äpfel verteilen und nochmal für 10 Minuten ins Backrohr geben
- Zum Abschluss beim Anrichten eine Kugel Vanilleeis auf den Apfel geben und mit etwas Kürbiskernöl dekorieren.