



Bratapfel mit Reisdessert Füllung

Bratapfel mit Reisdessert Füllung

1 Dose Menzi Apfel Zimt Reisdessert

4 Äpfel

40 g Rinatura Haferflocken Bio

60 g Mandeln

40 g Butter

Etwas Zucker, Zimt

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Bratapfel mit Reisdessert Füllung

1.

Den oberen Teil der Äpfel abschneiden und beiseite legen.

Den Innenteil aushöhlen, sodass genügend Platz zum Füllen der Äpfel entsteht.

Die ausgehöhlten Äpfel im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 10 min. backen, bis sie leicht weich sind.

In der Zwischenzeit das herausgenommene Apfelfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und kurz in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

In einer Schüssel Haferflocken, Mandeln, Zucker und Zimt mischen. Dann 40g Butter schmelzen und unter die Haferflockenmischung rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die ausgehöhlten Äpfel mit dem Apfel Zimt Reisdessert füllen und mit den gebratenen Apfelstücken sowie der Haferflocken-Mandel-Mischung toppen.

Alle gefüllten Äpfel zurück in den Ofen geben und für weitere 10 min. backen. (Wer mag kann den abgenommenen oberen Teil der Äpfel mit in den Ofen geben, und als Dekoration für die Bratäpfel verwenden.)