



REZEPT:

STREUOBST - BRATÄPFELCHEN



ZUTATEN:

- 4 Äpfel, am besten von der Streuobstwiese (z. B. Sorte Boskoop)
- 2- 3 Esslöffel gemahlene Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln
- 2 Esslöffel Rosinen oder selbstgemachte kandierte Wildfrüchte
- 4 Teelöffel flüssigen Honig, z. B. Tannenhonig aus dem Naturpark
- Etwas Zimt

Zuerst wascht ihr die Äpfel und trocknet sie gründlich ab. Nun entfernt ihr bei jedem Apfel das Kerngehäuse. Passt auf, dass ihr den Apfel dabei nicht zerschneidet! Ein Apfelausstecher eignet sich gut dafür. Legt ein Backblech mit Backpapier aus und setzt jeden Apfel darauf. Es eignet sich auch eine Auflaufform. In einer Schüssel vermengt ihr nun die Rosinen mit den Nüssen oder Mandeln und dem Honig. Vergesst auch den Zimt nicht. Seid aber sparsam damit und kostet erst, ob ihr noch ein bisschen mehr Zimt braucht. Wenn die Mischung schmeckt, füllt ihr sie in jedes Apfelloch ein. Anschließend schiebt ihr das Blech oder die Auflaufform bei 180-200 °C in den Ofen. Da darf es nun für etwa 20 bis 25 Minuten backen. Lasst euch dabei am besten von euren Eltern helfen.



DAMIT DIE WARTEZEIT NICHT SO LANGE DAUERT, HABEN WIR NOCH EIN ALTES BRATAPFELGEDICHT FÜR EUCH.



Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt, der Zipfel, der Zapfel,
der Kipfel, der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller, holt einen Teller,
holt eine Gabel!

Sperrt auf den Schnabel für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel, den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten, sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel, den knusprigen Apfel.