



## Bratapfel-Wichtel - für kleine & große Kinder

Für 3 Personen

3 Äpfel, z.B. Boskop  
 ½ Glas Altländer Fliederbeersaft  
 ¼ Glas Chai-Tee  
 1 TL Altländer Blütenhonig  
 100 g Frischkäse  
 50 g gehackte Mandeln  
 1 Eiweiß  
 Ceylon-Zimt, gemahlen  
 Vanilleschote, gemahlen  
 Weiße Schokoraspeln

1 Auflaufform



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Als erstes den Backofen auf 220 °C vorheizen.  
 Den Fliederbeersaft mit dem Tee vermischen, den Honig einrühren und in eine Auflaufform geben.  
 Anschließend die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und ihnen ein fröhliches Gesicht geben.  
 Die ausgehöhlten Äpfel mit Frischkäse füllen, mit der Hälfte der Mandeln bestreuen und für 10 - 15 Minuten ab in den Backofen.  
 Danach aus dem Eiweiß Eischnee schlagen, etwas Zimt und Vanille unterrühren, den Wichteln davon Mützen verpassen und mit den restlichen Mandeln bestreuen.  
 Die Äpfel für weitere 5-7 Minuten im Backofen lassen und danach direkt anrichten, mit weißen Schokoraspeln bestreuen und servieren.

Tipp: *Zusätzlich mit einer Kugel Vanilleeis servieren.*



[www.recht-frucht.de](http://www.recht-frucht.de)