

Bratapfel mit Mandelfüllung für 4 Personen

Rezept:

- 4 grosse Äpfel
- Saft ½ Zitrone
- 4 TL. Quittengelee
- 1 Päckli Rahmquark à 150 gr.
- ½ Päckli Vanillezucker
- 2 EL. Zucker
- 4 EL. Mandeln

Die Äpfel waschen und den Deckel abschneiden, den Stiel dran lassen. Das Kerngehäuse und etwas Fruchtfleisch ausstechen. Den Zitronensaft mit dem Gelee verrühren und in die Apfelhöhhlung füllen. Die übrigen Zutaten vermischen und die Äpfel befüllen. In einer gefetteten Gratinform die Äpfel bei 180 Grad für 30 Minuten schmoren, je nach Apfelsorte.

