

# BRATAPFEL



**BIERTIPP:**  
Rieder Helles



## ZUTATEN

4 kleine rote Apfel  
50g Mandelsplitter  
50g Haselnüsse  
50g Rosinen  
100g Marzipan  
50g Zucker  
Etwas Orangensaft

## ZUBEREITUNG

Äpfel waschen, halbieren und das Kernhaus entfernen.  
Cerialien mit Rosinen, Rum und Marzipan mischen und in die Äpfel füllen. Zucker karamellisieren und mit O- Saft ablöschen.  
Die Äpfel einlegen und im Ofen bei 200 Grad 15 Minuten backen.

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

**OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!**

