

Bratäpfel

Gebakken appels

4 appels
4 el. marmelade (bij voorkeur appelmarmelade)
2 el. suiker
2 el. rozijnen
kaneel
gemalen kruidnagel
boter

Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de appels en snij er voorzichtig het klokhuis uit. Zorg ervoor dat de bodem van de appels heel blijft. Bekleed een bakblik met bakpapier en zet er de appels op.

Voor de vulling meng je de marmelade en de suiker met een snuf kaneel en een vingergreepje gemalen kruidnagel. Daarmee vul je de appels. Leg op elke appel een klont boter.

Zet de appels in de oven en bak ze in een half uur gaar.

Voor het serveren kun je de braadappels garneren met bijvoorbeeld een kaneelstokje, wat rozijnen en een handje (wal)noten.