

Großmutters Backapfel

Portionen = 2

Zubereitungszeit: 20 / 20 = 40 Min.

Zutaten:

- 2 dicke Äpfel (z.B. Boskop)
- 2 EL gehobelte Mandeln
- 2 EL Sultaninen
- 2 TL einfach & lecker Pulver
- 3 TL Johannisbeeren-Champagner-Creme
- 2 EL Großmutters Backapfel-Likör
- optional Vanillekipferl-Likör

Mit dem Ausstecher das Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Die Sultaninen mit der Gewürznischung „einfach & lecker“, dem Johannesbeeren-Champagner-Creme und den Mandelblättchen mischen und die beiden Äpfel damit füllen. In einer gebutterten, ofenfesten Form ca. 20 Minuten bei 180° Grad im vorgeheizten Backofen backen. Wer möchte, kann die gebackenen Äpfel mit Vanillekipferl-Likör servieren und wer nach dem Essen garantiert nichts mehr vorhat, darf die Sultaninen vor der Zubereitung auch gerne eine halbe Stunde in Großmutters Backapfel-Likör einlegen.
