



## Gefüllte Äpfel

Die Äpfel schälen und Kernhaus ausstechen und in eine hohe Auflaufform geben. Zucker und Eier schaumig rühren, Mandeln und Zitronenschale zugeben und die Äpfel damit füllen. Den Apfelwein in die Form gießen. Der Wein sollte die Äpfel zur Hälfte bedecken. Das Ganze im Backofen bei 170 Grad gelb backen (ca. 20 Minuten), danach die Äpfel auf eine Platte geben. Den Wein in einen Topf geben, nach Belieben das Apfeldestillat zugeben, aufkochen lassen und die heiße Flüssigkeit über die Äpfel gießen.

*8 große Äpfel  
(z. B. Boskoop)  
125 g geschälte,  
geriebene Mandeln  
80 g Zucker  
2 Eier  
geriebene  
Zitronenschale  
0,3 l Apfelwein  
2 Essl.  
Apfeldestillat*

### Tipp:

Rosinen, gehackte Walnüsse, Datteln, Marzipan oder Dominosteine eignen sich auch gut zum Füllen.