

Marshmallow Bratäpfel

Zutaten für 6 Personen:

6 Äpfel (sauer)
150 Gr Marshmallows
75 Gr gehackte Haselnüsse
1 TL Zimtpulver
Etwas Butter

So wird's gemacht:

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor.

Nehmen Sie die Äpfel und schneiden Sie von diesen einen „Deckel“ oben ab. Dann höhlen Sie das Obst vorsichtig mit einem Messer und einem Löffel aus.

Schneiden Sie die Marshmallows in kleine Stücke und geben Sie diese in eine Schüssel. Fügen Sie die Nüsse und das Zimtpulver hinzu und vermischen Sie die Zutaten.

Füllen Sie die Äpfel mit der Marshmallow-Mischung und setzen Sie kleine Butterflocken auf die Füllung. Legen Sie die Apfeldeckel wieder auf das Obst und geben Sie Ihr Dessert für 25 Minuten in den Backofen.