



- 1 EL Rosinen
- etwa 4 Äpfel, z. B. Holsteiner Cox oder Boskop
- 20 g weiche Butter
- 40 g Honig
- 1 TL Zimt
- 2 EL gehackte Nüsse
- 3 EL gemahlene Nüsse
- 80 ml Apfelsaft

Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze etwa 200 °C  
Heißluft etwa 180 °C

Äpfel von den Stielen befreien, waschen und von der Blütenseite her das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, aber nicht durchstechen. Äpfel in die gefettete Form geben. Butter, Honig, Zimt, gemahlene Nüsse und Rosinen mit einem Löffel verrühren und mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen. Gehackte Nüsse darauf verteilen, leicht andrücken und Apfelsaft angießen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Dazu passt Vanillesoße.

Ein Tipp von Hexe Tili:

Man kann die Äpfel auch mit Wildpreiselbeeren füllen. Äpfel ausstechen, unten ein Stück Würfelzucker hineingeben, etwa einen Teelöffel Preiselbeermarmelade einfüllen und oben mit einem Stück Würfelzucker verschließen. Dann die Äpfel in eine gut gefettete Auflaufform geben (keinen Apfelsaft angießen) und etwa 20 - 30 Minuten backen. Dazu passt Schlagsahne.