

Bratapfel mit Gantrisch-Müesli

Zutaten

für 4 Personen

4	Äpfel
60 gr.	Kernen Müesli *
3 EL	Milch *
3 EL	Honig *
1 TL	Zimt
wenig	Butter *



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.
2. Kernen Müesli, Milch, Honig und Zimt gut durchmischen.
3. Äpfel waschen, den «Deckel» abschneiden und die Äpfel aushölen.
Die Apfelreste - ohne Kerngehäuse - in kleine Würfel schneiden und zur Müesli-Mischung geben.
4. Die ausgehöhlten Äpfel aufrecht in die Auflaufform stellen, mit der Müesli-Mischung füllen und für 25 - 30 Minuten goldbraun backen.

Die Bratäpfel nach Belieben mit Vanille Gantrisch Glace, Vanille-Sauce oder Naturejoghurt servieren und noch heiss servieren.

* wir empfehlen zertifizierte Produkte aus dem Naturpark Gantrisch.