



ovomaltine

BRATÄPFEL MIT OVOLINO PREISELBEER FÜLLUNG

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
4



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Die sinnlich ovomaltinige Erfüllung für kalte Tage!

Zutaten

- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Braeburn)
- 4 Ovolino Riegel
- 8 TL Preiselbeeren
- 40g Butter
- 100 ml Apfelsaft

Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel waschen und abtrocknen. Stiel und Kerngehäuse von oben mit einem Apfelsausstecher entfernen (oder mit einem spitzen Messer herausschneiden).
- ★ Die Äpfel nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Die Ovolinos in Stücke schneiden und mit den Preiselbeeren in die Öffnungen füllen. Die Butter in Flöckchen auf die Äpfel verteilen und den Apfelsaft in die Form gießen. In den heißen Backofen schieben (Mitte, Umluft 160 Grad) und die Bratäpfel etwa 45 Minuten backen.

Verwendete Produkte

Ovolino

