

Bratäpfel mit Sauerampfersauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 4 mehligke Äpfel (z.B: Boskop)
- 2 Hände Sauerampferblätter
- 100ml Holunderblütensirup
- Öl

Zubereitung: 60 min.

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und im oberen Drittel längs halbieren. Das Gehäuse samt Kernen mit einem Löffel aushöhlen und den Deckel wieder aufsetzen
2. Den Sauerampfer hacken und mit dem Sirup vermengen
3. Die Äpfel auf das gefettete Backblech stellen und für 20 Min bei 180°C backen
4. die Äpfel aus dem Ofen holen, von innen mit dem Sauerampfersirup füllen und den Deckel wieder aufsetzen, mit Alufolie überdecken und zurück in den Ofen stellen
5. Noch einmal für ca. 15 Min bei 180°C backen