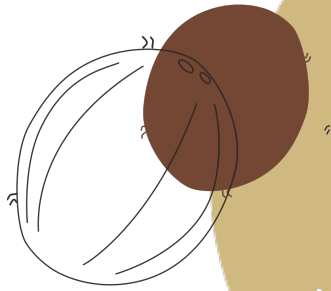


**Nabio**  
ISS GUT FÜR DICH



# BRATÄPFEL

MIT KOKOS TONKA FÜLLUNG



## ZUTATEN

- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 2 EL Rosinen
- 2 EL geröstete Nüsse oder Mandeln
- 4 EL Nabio Kokos Tonka Aufstrich

## ZUBEREITUNG

2 Portionen      Zubereitungszeit: 30 Minuten

1. Für die Füllung die Rosinen und die Nüsse mit dem Aufstrich vermengen.
2. Von den Äpfeln die Deckel abschneiden und die Äpfel aushöhlen.
3. Die Füllung in den Äpfel geben, die Deckel wieder darauf setzen und in eine Ofenfeste Form setzen.
4. Die Form in den auf 180°C Umluft vorgeheizten Ofen stellen und für ca. 20 Minuten backen bis die Äpfel weich sind.
5. Bratäpfel am besten warm und mit Vanilleeis essen.

