




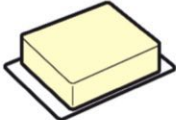



## Rezept für Brat-äpfel


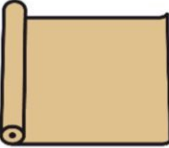


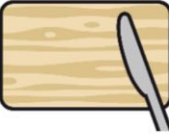
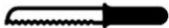
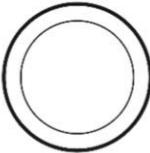






Das Rezept ist für 10 Portionen.

Diese Lebensmittel brauchst du:

	10 große Äpfel
	150 Gramm helle Weintrauben
	150 Gramm Mandel-blätter Das sind fein geschnittene Mandeln. Man kann sie in einer Packung so kaufen.
	150 Gramm Marzipan
	100 Gramm heller, fester Honig
	50 Gramm Butter
	250 Milliliter Apfelsaft

Diese Küchen-werkzeuge brauchst du:

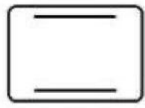
	Backblech
	Backpapier
	Geschirr-handtuch
	Apfel-ausstecher
	Schneide-brett
	Säge-messer
	Teller
	Gabel
	Schüssel

	Löffel
	Holz-löffel

## Schritt 1:



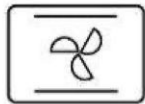
Heize den Backofen 10 Minuten lang vor.



180 Grad

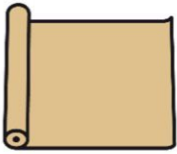
Die Temperatur ist:

- bei Ober-Unterhitze 180 Grad.
- bei Umluft 160 Grad.



160 Grad

## Schritt 2:



Lege Backpapier auf das Backblech.

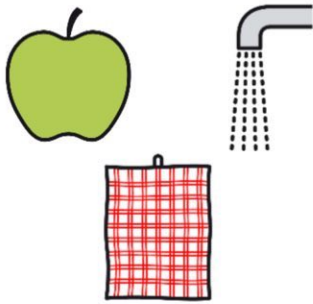


Nimm das Backblech  
und verteile die Mandel-blätter darauf.

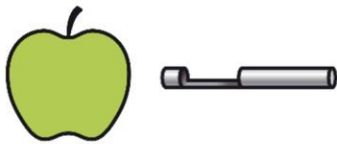


Schiebe das Backblech in den Ofen.  
Backe die Mandel-blätter 10 Minuten lang.  
Dann schalte den Ofen wieder aus.

### Schritt 3:

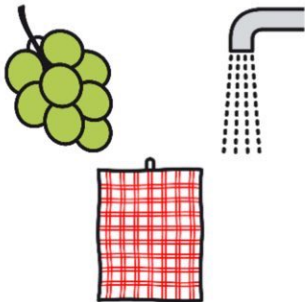


Wasche die Äpfel gründlich mit Wasser.  
Trockne sie mit einem Handtuch ab.



Nimm den Apfel-ausstecher.  
Setze ihn oben auf den Stiel vom Apfel  
und drücke ihn nach unten.  
So entfernst du die Kerne.  
Jetzt hast du ein Loch im Apfel.  
In das Loch kommt später die Füllung.

### Schritt 4:



Wasche die Weintrauben gründlich mit Wasser.

Trockne sie mit einem Handtuch ab.



Nimm das Schneide-brett und das Säge-messer.



Schneide die Weintrauben in der Mitte durch.  
Die halben Weintrauben schneidest du  
nochmal in der Mitte durch.

## Schritt 5



Lege das Marzipan auf einen Teller.



Nimm die Gabel und zerteile es damit in Stücke.  
Die Stücke drückst du mit der Gabel flach.



Nimm eine Schüssel und fülle hinein:

- die Marzipan-stücke
- den Honig
- die Weintrauben
- die Mandel-blätter

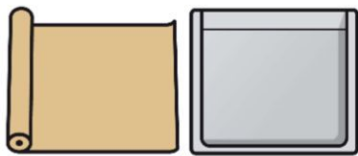


Vermische mit einem Löffel alles in der Schüssel.



Diese Mischung ist die Füllung für die Äpfel.

## Schritt 6



Lege Backpapier auf das Backblech.



Stelle die Äpfel darauf.  
Das Loch von den Äpfeln zeigt nach oben.

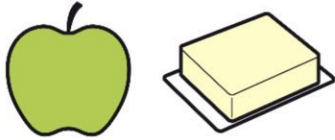


Nimm einen Löffel und gib die Füllung  
in die Löcher von den Äpfeln.



Du kannst mit dem Stiel vom Holz-löffel  
die Füllung in die Löcher stopfen.  
Dann geht mehr Füllung hinein.

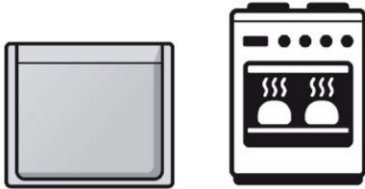
## Schritt 7



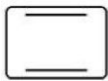
Lege auf jeden Apfel ein kleines Stück Butter.



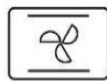
Gieße ein wenig Apfelsaft über jeden Apfel.



Schiebe das Backblech in den Backofen.



180 Grad



160 Grad

Schalte den Backofen ein.

Die Temperatur ist:

- 180 Grad bei Ober-Unterhitze.
- 160 Grad Umluft.



Die Äpfel backen für 45 Minuten.

Text in Leichter Sprache vom Zentrum für Inklusion Weinheim, 2022; Illustrationen: METACOM Symbole © Annette Kitzinger.  
Foto: <https://www.kochbar.de/rezept/341276/Brataepfel-mit-Vanillesosse.html>