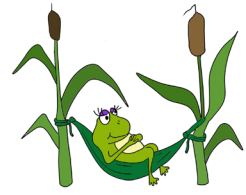


# Otto und Lotte

## machen Bratäpfel!



Der Herbst ist da, und mit ihm der köstliche Duft von reifen Äpfeln. Draußen wird es schön langsam kühler und auch früher dunkel. Tante Ottilie freut sich dann besonders über den Besuch der beiden Froschkinder Otto und Lotte.

Heute machen sie gemeinsam Bratäpfel. Oh wie das duftet!

Na, hast du auch Lust?

### Zutaten:



6 große Äpfel



ein paar Rosinen



3 Esslöffel Zucker



1 Teelöffel Vanillezucker



1 Teelöffel Zimt

1. Äpfel waschen, dann von jedem Bratapfel einen großzügigen Deckel abschneiden.

2. Jeder Apfel wird so weit ausgehöhlt, dass eine Wand und ein Boden von 1,5 bis zwei Zentimetern stabil stehen bleiben. Bittet einen Erwachsenen um Hilfe.

3. Das Kerngehäuse entsorgen, das entfernte Fruchtfleisch der Äpfel in kleine Stücke schneiden und in die große Schüssel geben. Nun die anderen Zutaten dazugeben und miteinander vermischen

4. Die Masse anschließend für etwa 15 Minuten ruhen lassen. Danach das Wasser abgießen, das sich gebildet hat, dann werden die Äpfel nicht matschig im Ofen.

Nun die Masse gleichmäßig in die Äpfel verteilen. Anschließend bekommt jeder Bratapfel seinen Deckel zurück und wird vorsichtig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech gesetzt. Nun kommen die Bratäpfel für 20 bis 30 Minuten in den auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen. Auf mittlerer Schiene mit Ober- und Unterhitze backen.

