

# Bratapfel - so köstlich

Backzeit ca. 1 Stunde, 4 Portionen

**Zutaten:** 100 g Haselnüsse, 4 Äpfel, 4 Datteln, Butter oder Kokosfett, Pflanzensahne oder richtige Sahne, Zimt (optional)

## Zubereitung

**Schritt 1** Äpfel waschen und den Strunk herausschneiden. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen und die Äpfel hineinstellen.

**Schritt 2** Haselnüsse in einer Pfanne anrösten und wenn sie ausgekühlt sind in einem Foodprozessor mit den entsteinten Datteln zerkleinern.

**Schritt 3** Die Äpfel mit der Nuss-Dattelmischung füllen und eine kleine Butterflocke oder Kokosfett auf jeden Apfel geben.

**Schritt 4** Mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und bei 200 Grad Umluft ca. 60 min backen. Fertig.

**Schritt 5** Mit pflanzlicher Sahne oder Sahne begießen, optional mit Zimt bestreuen und lauwarm genießen.

Guten Appetit, Vivi