Bratäpfel von lilifee

Mengen für 10 Personen

Gröipschi ausstechen. Füllung (Haselnüsse, Zucker, Zimt und Kondensmilch) in einer Schüssel mischen. Äpfel füllen und in Alufolie einwickeln und im Feuer braten.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201612_56/bratapfel/

Gewürze: Zimt

2.0 kg Äpfel	insgesamt ca. 45 Stk!
300 g Haselnüsse gemahlen	
70 g Zucker	
5.0 TL Zimt	
100 g Kondensmilch	