



### CINI MINIS BRATÄPFEL

#### Zutaten für 6 Portionen

##### für den Apfel:

6 Äpfel (am besten Boskoop)  
50 g Mandeln (Splitter)  
50 g Rosinen  
40 g NESTLÉ CINI MINIS  
4 TL Aprikosenkonfitüre oder Honig  
1 Prise Zimt  
Margarine

##### für die Soße:

1 EL Speisestärke  
1 Eigelb  
500 ml Milch  
20 g Zucker  
1 TL Vanillezucker



## ZUBEREITUNG



1. Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausstechen.
2. Mandeln, Rosinen, NESTLÉ CINI MINIS, Konfitüre und Zimt vermischen. Füllung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Rührlöffelstiel hineindrücken.
3. Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft 175°C) ca. 25 Min. backen.
5. Für die Soße Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.
6. Warm oder kalt zu den heißen Äpfeln servieren.

