

Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel,
der Kipfel, der Kapfel,
der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

(Bayrisches Volksgut)



Ein Bratapfelrezept

Ein Bratapfel ist ein leckerer, heißer Nachtisch für den Herbst oder Winter. Sehr gut schmeckt er auch mit Vanilleeis.

Zutaten

Für einen leckeren Bratapfel brauchst du:

- 1 Apfel
- 2 TL Sultaninen
- 1 TL gehobelte Mandeln
- 1 TL Honig
- 1 TL Butter



Zubereitung Schritt für Schritt

Schreibe die Nummern neben das passende Bild.

- 1 Schneide einen Deckel vom Apfel ab.
- 2 Entferne das Kerngehäuse und gib den Apfel in eine feuerfeste Form.
- 3 Fülle Sultaninen, Mandeln und Honig hinein.
- 4 Gib etwas Butter hinzu.
- 5 Setze den Deckel wieder auf.
- 6 Brate den Apfel bei 200°C etwa 25 Minuten lang im Backofen.

