

# Bratäpfel für 4-8 Kinder - je nach Anlass und „Alter der Esser“



(Rezept von links nach rechts, Zeile für Zeile lesen)

Zutaten	Zubereitung Erwachsene	Beispiel zur Umsetzung mit Kindern (4-6 Jahre), je nach Übung und Erfahrung	Arbeitsmittel (je nach Kinderzahl)
4 kleine säuerliche Äpfel z.B. Elstar (bleibt hell und hält die Form)	Ggf. <b>selbst</b> halbieren <b>oder Kindern helfen</b> Auf der runden Seite des Apfels eine dünne Scheibe abschneiden, damit die Apfelhälfte auf dem Blech liegen bleibt und nicht wackelt.	Äpfel warm waschen und abtrocknen.  Halbieren (vormachen) und mit dem Kugelausstecher das Kerngehäuse herausnehmen (in 3 Schritten vormachen: s. Video)	Brett, Wellenschliff Messer mittelgroß Kugelausstecher
3 EL gehäuft, zarte Haferflocken (können auch selbst geflockt werden)	(Zutaten können nach Geschmack variiert werden)	Haferflocken selbst quetschen, sofern eine Flockenquetsche vorhanden ist	Flockenquetsche Schüssel
1-2 EL Walnüsse oder Mandeln, ggf. geröstet, gehackt		Walnüsse raspeln oder hacken (oder gehackte verwenden),	ggf. trockenes Brett Raspelgerät oder Messer Teller
1 EL Rosinen, (oder andere Trockenfrüchte kleingeschnitten)		Zutaten abmessen und in eine mittelgroße Schüssel geben	2 Esslöffel, Teelöffel
¼ TL Kardamom } ¼ TL Zimt } oder Lebkuchengewürz		ebenfalls in die Schüssel geben, alles gut vermengen und die Äpfel üppig füllen, (1 EL pro Apfelhälfte), so dass es einen kleinen Berg in der Apfelmitte gibt	
2 EL Fruchtmarmelade oder Gelee 1 EL Rapsöl		auf ein Blech* setzen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze etwa 15 - 20 Min. garen.	Blech* ggf. mit flüssiger Butter bepinseln
	Das Blech aus dem Ofen nehmen und auf ein Brett oder Gitter stellen  mit geschlagener Sahne oder Vanillesoße warm servieren	Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob die Äpfel gar sind.	Holzstäbchen Topflappen, Zeitschaltuhr Gitter  Anrichteplatte

\*Blech mit Backfolie oder Backpapier belegen oder dünn mit flüssiger Butter einstreichen.