



## *Back-Camembert Würzig mit Bratäpfeln*



### *Zubereitung*

#### *Backofen:*

*220 °C*

*ca. 8 – 10 Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Fritteuse:*

*160 °C*

*ca. 2 – 3 Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Pfanne:*

*mittlere Hitze*

*ca. 3 – 4 Minuten*

### **Zutaten:**

- 1 Pack Back-Camembert Würzig von Alpenhain
- 4 große Äpfel
- 20 g Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Zucker
- 2 EL Haselnuss, gemahlen
- 3 EL Rosinen

### **Back-Camembert Würzig mit Bratäpfeln:**

1. Äpfel waschen, halbieren und das Kernhaus entfernen
2. Butter zerlaufen lassen und mit Haselnüssen, Semmelbrösel, Rosinen und Zucker mischen
3. Apfelhälften mit der Masse füllen
4. Bei ca. 180 °C backen (solange bis der Apfel sich aus der Schale hebt)
5. Back-Camembert würzig zubereiten und mit den Bratäpfeln servieren

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet