

# Gefüllte Äpfel

## Für 2 Personen

2 saure Äpfel, Boskoop     $\frac{1}{2}$  Zitrone    50 g Walnüsse  
175 ml Sahne                175 g Zucker    2 EL Honig  
Minze

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen und das Gehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Nüsse klein hacken und in einen Topf geben. Mit Milch, einem Esslöffel Zucker und der Stärke aufkochen. Anschließend kurz abkühlen lassen und die Äpfel mit der Masse füllen und circa 20 Minuten backen. Den restlichen Zucker in etwas Wasser auflösen. Die Sahne steif schlagen. Die Äpfel auf einem Teller anrichten, mit etwas Zuckerwasser begießen. Mit etwas Schlagsahne anrichten und servieren.

Christian Beiteke am 05. März 2014