



## Dickmann's Bratäpfel

Wer den Duft von Weihnachten liebt, darf sich diese dicken Bratäpfel mit leckerer Dickmann's-Quark-Füllung nicht entgehen lassen!



### Zeitaufwand: 1 Std.

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Backzeit: **30 Min.**

### Zutaten

- 4 große Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g Quark
- 4 Super Dickmann's
- 120 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 4 EL Zucker
- 3 EL geschmolzene Butter

### Schwierigkeit

● ● ● Leicht

### Zubereitung

1. Äpfel waschen und oben jeweils eines Deckel abschneiden. Äpfel aushöhlen und von innen mit dem Zitronensaft einpinseln.
2. In einer Schüssel Quark, Dickmann's (ohne die Waffeln), Vanillezucker, 1 TL Zimt und 80 g der Mandeln verrühren und in die Äpfel füllen.
3. Deckel aufsetzen und die Äpfel mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Die restlichen Mandeln mit 4 EL Zucker und 1 TL Zimt vermischen und die Äpfel darin wälzen.
4. Die Äpfel in eine gebutterte Backform stellen und im vorgeheizten Ofen bei 220° C (Ober-/ Unterhitze) für ca. 25 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Noch warm servieren!