

RECIPE

# Bratapfel (pečené jablká) s Nutellou®

Easy

1 h 0 min



## Zložiek

**NA 4 PORCIE**

4 mäkké jablká (Boskoop alebo Cox Orange)

50 g mäkkého masla

90 g kryštálového cukru

½ čajovej lyžičky (1 g) škorice

30 g hrozienok

50 g lieskových orechov nasekaných nahrubo

100 ml jablkového džúsu

šťava z ¼ citróna

60 g Nutella®



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



1

Rúru predhrejte na 180 °C (355 °F) a rošt zasunúte do stredu rúry.

Odkrojte vršky jablák a odložte ich na neskôr. Vydľabte jadierka a trochu dužiny a jablká poukladajte do zapekacej misky.



2

V malej miske zmiešajte maslo so 70 g cukru, škoricou, hrozienkami a lieskovými orechmi.

Každé jablko naplňte touto zmesou.



3

V malej panvici zohrejte jablkový džús so šťavou z citróna a zvyškom cukru a jablká ním pokvapkajte.

Zapekaciu misku napevno prikryte hliníkovou fóliou a pečte 25 minút.

Potom misku odokryte a na každé jablko položte odložený vršok.

Pokračujte v pečení ďalších 10 minút.

**4**

Jablká vyberte z rúry a nechajte trochu vychladnúť. Vršok zložte, každé jablko naplňte 15 g Nutelly a podávajte.