

Bratapfel (Pečene jabuke) s Nutellom[®]

Easy

1 h 0 min



SASTOJCI

ZA 4 PORCIJE

- 4 meke jabuke (Boskoop ili Cox Orange)
- 50g mekanog maslaca
- 90g šećer
- ½ žličica (1g) cimeta
- 30g grožđicama
- 50g lješnjaci, grupo narezani lješnjaci
- 100ml sok od jabuke
- ¼ limunov sok
- 60g Nutelle[®]

NAČIN PRIPREME



1

Prethodno zagrijte pećnicu na 180°C (355°F) te postavite na srednju rešetku pećnice.

Odrežite vrhove jabuka i ostavite ih za kasnije. Izvadite sjemenke i dio mesa te postavite na posudu za pečenje



2

U maloj zdjelici, pomiješajte maslac s 70g šećera, cimetom, grožđicama i lješnjacima.

Napunite svaku jabuku s ovom smjesom.



3

U maloj tavi, zagrijte sok od jabuke sa sokom od limuna i preostalim šećerom te njime poprskajte jabuke.

Čvrsto prekrijte tavu aluminijskom folijom i kuhajte 25 minuta.

Otkrijte tavu i vratite gornji dio na svaku jabuku. Nastavite kuhati još 10 minuta.

**4**

Izvadite jabuke iz pećnice, ostavite da se malo ohlade, napunite svaku jabuku s 15g Nutelle® i poslužite.