



20. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Igel - Bratapfel

### Du brauchst:

- 1 Winterapfel
- 1 Teelöffel gemahlene Haselnüsse
- 1 Teelöffel Marmelade
- etwas Butter
- Mandelstifte
- Rosinen

### So geht's:

Du musst zuerst das Kerngehäuse aus dem gewaschenen, abgetrockneten Apfel mit einem Apfelausstecher herausstechen, Dann steckst du die Mandelstifte so in den Apfel, dass er wie ein Igel aussieht. Als Gesicht erhält der Igel Rosinen - für die Augen und Nase -, die jeweils auf einen Mandelstift gesteckt werden.

Den fertigen Igel stellst du auf ein Backblech.

Die Haselnüsse werden mit der Marmelade vermischt und in den Apfel gefüllt.

Obenauf setzt du noch ein Flöckchen Butter.

Der Igel-Bratapfel wird im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Minuten gebacken.

Marie Griesing, Grundschule Berghausen