

Mere coapte

(Bratapfel)

Mere coapte (Bratapfel)

Ingrediente :

5 mere acrisoare mari, 5 linguri fulgi migdale, 5 linguri rom, 5 linguri stafide, 5 linguri gem zmeura, 5 cuburi zahar, 5 fulgi unt

Preparare :

Se spala si se usuca merele. Se scoate mijlocul, cu ajutorul instrumentului special sau al unei lingurite. Se aseaza merele pe o tava tapetata cu hirtie de copt. In fiecare mar se introduce un cub zahar. Se amesteca fulgii de migdale, gemul, stafidele si romul. Se umplu merele egal cu aceasta compozitie. Se ungu la final cu unt si se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius pina cind se rumenesc si devin moi.