

## Gebackener Apfel

### Zutaten

- 2 Äpfel, geschält und ausgehöhlt
- 1 Eiklar, leicht angeschlagen
- Semmelbrösel
- 1 Glas Weichseln, abgetropft (oder frisch)
- 500 g Butterschmalz



### Zubereitung

1. Von den Äpfeln jeweils einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen.
2. Die Äpfel zuerst in Eiklar, dann in Semmelbrösel wälzen.
3. Mit Weichseln füllen.
4. In ca. 175 °C heißem Butterschmalz 3–5 Minuten goldgelb backen.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Staubzucker bestreuen.