

Gesundheitstreff EULE



Florentiner Apfelringe

Zutaten:

3 große mürbe Äpfel
2 EL Butter
6 EL gestiftelte Mandeln
eventuell 2-3 TL Honig
2 EL Rosinen
2 Orangen
eventuell Zimt

Zubereitung:

Äpfel abwaschen und mit dem Apfelausstecher von Stiel und Kerngehäuse befreien.
In ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und diese in gut ausgebutterte feuerfeste Form legen.
Orangen auspressen und Saft angießen.
Mandeln, Rosinen und nach Belieben Honig und Zimt auf die Apfelring träufeln.

Bei 200°, mittlere Schiene ca. 15 Minuten backen.

Einfach herzustellen, gut vorzubereiten, köstlich und gesund!