

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Weinäpfel

1 Apfel  
1 Teelöffel gehackte Mandeln  
1 Teelöffel Rosinen  
1 Teelöffel Butter  
1 Teelöffel Zucker  
1 Prise Zimt

Weißwein

Pro Person

schälen und das Kerngehäuse ausstechen.

und

vermischen und den Apfel damit füllen. Gefüllte Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, mit begießen.

Der Topfboden sollte etwa einen Zentimeter mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei 180 Grad etwa 30 Minuten garen.