



Gefüllte Kondi Äpfel

von Raphael Meng

Mengen für 25 Personen

Ein mit Kondensmilch gefüllter Apfel, der auch gut über dem Feuer gemacht werden kann.

Quelle: <https://www.youngstarswiki.org/de/wiki/art/kochen-ueber-feuer-ii>

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Zimt

Ausrüstung: Alufolie

25 g Äpfel	Stück, Ein Apfel pro Person. Kerngehäuse ausstechen (wenn möglich nicht ganz durch sondern einen "Boden" lassen)
500 g Kondensmilch	20g~1 EL, also pro Apfel 2 EL Kondensmilch in eine Schüssel für die Füllung
250 g Haselnüsse gemahlen	10g~1 EL, also 1 EL Haselnüsse pro Apfel in die Schüssel für die Füllung
250 g Rosinen	in die Schüssel für die Füllung

Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen. Unten am Apfel wieder ein Stückchen einsetzen, damit er geschlossen ist und nicht ausläuft. Die Äpfel in die Aluschälchen stellen. Kondensmilch mit Haselnüssen und Rosinen gut mischen. Die Masse in die Äpfel füllen. Die Aluschalen mit den Äpfeln in Alufolie einpacken.