



# Gefüllte Kondi Äpfel

von Sarah Hatz

Mengen für 10 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

|                           |                                                                                                                  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 g Äpfel                | Stück, Ein Apfel pro Person. Kerngehäuse ausstechen (wenn möglich nicht ganz durch sondern einen "Boden" lassen) |
| 200 g Kondensmilch        | 20g~1 EL, also pro Apfel 2 EL Kondensmilch in eine Schüssel für die Füllung                                      |
| 100 g Haselnüsse gemahlen | 10g~1 EL, also 1 EL Haselnüsse pro Apfel in die Schüssel für die Füllung                                         |
| 100 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.