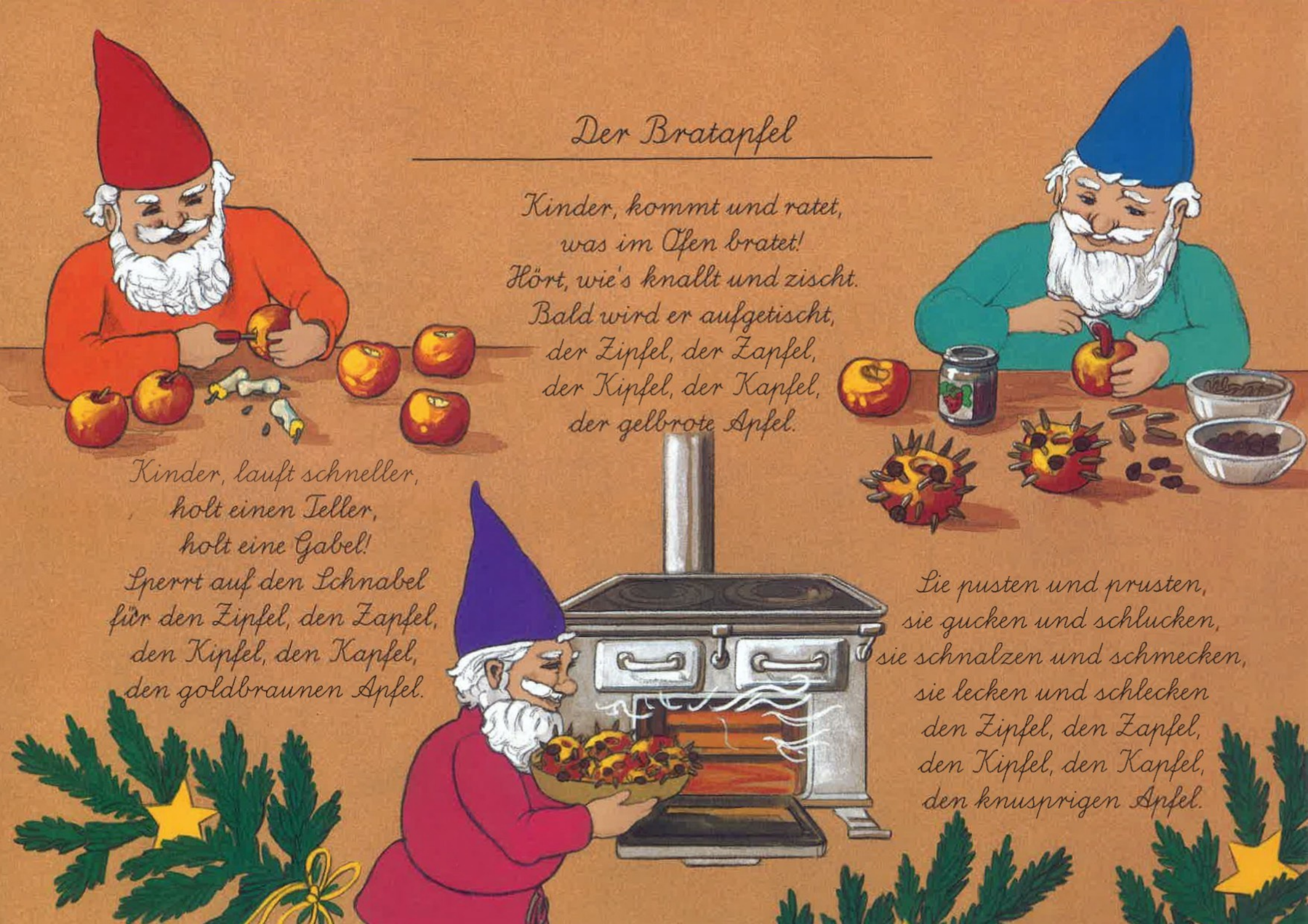

# Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel,
der Kipfel, der Kapfel,
der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel.

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

## IGEL-BRATAPFEL

Zutaten:
(ein Bratapfel)
1 Winterapfel z.B. Boskop
1 Teelöffel gemahlene Haselnüsse oder Kokosraspeln
1 Teelöffel Lieblingsmarmelade
etwas Butter

Dekoration:
2 Teelöffel Mandelstifte
3 Rosinen

Apfelausstecher
feuerfeste Form

Zubereitung:
Das Kerngehäuse aus dem gewaschenen, abgetrockneten Apfel mit einem Apfelausstecher großzügig herausstechen. Die Mandelstifte so in den Apfel stecken, damit er wie ein Igel aussieht. Als Gesicht erhält er Rosinen, für Augen und Nase, die auf jeweils einen Mandelstift gesteckt werden.

Den Igel in eine gefettete Form geben. Die Haselnüsse mit der Marmelade vermischen und damit den Apfel füllen. Obenauf ein Flöckchen Butter setzen. Den Igel-Bratapfel im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.