



ADVENTÄPFEL

Jedną z prostszych do przygotowania potraw adwentowych są pieczone jabłka. Przeczytaj listę składników i uporządkuj przepis – ustal, w jakiej kolejności przygotowuje się pieczone jabłka.

Zutaten:

- 4 große Äpfel
- 2 Mandarinen
- 2 Esslöffel Orangenmarmelade
- 2 Esslöffel gehackte Nüsse



Zubereitung:

- die Äpfel bei 210°C 20–25 Minuten lang braten
- die Äpfel dann in eine Bratpfanne setzen
- die Äpfel schneiden
- die Äpfel waschen
- die Mandarinen schälen und filetieren
- die Masse in die Äpfel füllen
- heiß servieren
- Mandarinen, Orangenmarmelade und Nüsse mischen

1. die Äpfel waschen 2. die Äpfel schneiden 3. die Mandarinen schälen und filetieren 4. Mandarinen, Orangenmarmelade und Nüsse mischen 5. die Masse in die Äpfel füllen 6. die Äpfel dann in eine Bratpfanne setzen 7. die Äpfel bei 210 °C 20–25 Minuten lang braten 8. heiß servieren