



## Apfelgebisse Halloween



Felicitas

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. ⌚  
+ 15 Minuten „Einweichzeit“

Je Portion ohne Dekoration: 258 kJ, 62 kcal,  
6 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: €



### Zutaten

#### Menge

|      |   |
|------|---|
| 2    | rote Äpfel  |
| 1    | Zitrone   |
| 1 l  | Wasser  |
| 8 TL | Erdnussbutter   |
|      | Mini-Marshmallows, Mandelsplitter oder<br>Kürbiskerne für die Zähne |

### Zubereitung

#### Step 1:

Zuerst musst du den Saft der Zitrone mit einem Liter Wasser mischen. Dann die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und aus der Vorderseite in der Mitte einen großen Spalt herausschneiden. Die Apfelstücke ca. 15 Minuten ins Zitronenwasser legen, das verhindert später, dass sie braun werden.

#### Step 2:

Zum Dekorieren die Apfelviertel aus dem Zitronenwasser nehmen und trocken tupfen. Je einen Teelöffel Erdnussbutter in die Mitte der Apfelviertel geben und verstreichen. Die Marshmallows, Mandelsplittern oder Kürbiskernen kannst du nun als Zähne im Apfelmund feststecken.