



# Sinnlicher als ein Kuss



## Apéro-Äpfel Apéro

### Zutaten

Als Apéro für 6 Personen

Zahnstocher

4-5 Äpfel, z. B. Goldkiss  
Kerngehäuse entfernt,  
in je 8 Schnitze geschnitten

16-20 Salbeiblättchen

2 Rosmarinzwige, Nadeln gezupft  
(sodass jeweils noch 2-3 Nadeln zusammenhängen)

16-20 Tranchen Frühstücksspeck, halbiert

### Zubereitung

1. Jeden Apfelschnitt mit Salbei oder Rosmarin belegen. Mit Speck satt umwickeln. Mit Zahnstocher fixieren
2. Apéro-Äpfel portionenweise beidseitig je 4-5 Minuten halb zugedeckt braten, bis der Speck knusprig ist. Im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen, bis alle Äpfel gebraten sind. Warm servieren.



Quelle: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

[www.goldkiss-apple.ch](http://www.goldkiss-apple.ch)