



Bratapfel Rezept

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Äpfel
- 4 Schraub- oder Deckelgläser,
- 40 g weiche Butter,
- 20 g Zucker,
- je eine Msp. Zimt, Kardamom, Piment, Vanille, Muskat- und Zimtblüte
- 20 g gehackte Mandeln,
- 40 g Marzipan
- 20 g Rosinen,
- Apfelsaft



Zubereitung: Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Ghee, Zucker und Gewürze zu einem Teig vermengen und in die Äpfel füllen. Die Äpfel in eine feuerfeste Form geben, den Boden mit Apfelsaft bedecken und im Ofen bei 175 Grad ca. 20 min gar werden lassen.

Bratapfel im Glas (ein schönes Geschenk für Menschen die schon alles haben)

Zutaten:

- 4 Äpfel
- 40 g weiche Butter,
- 20 g Zucker,
- je eine Msp. Zimt, Kardamom, Piment, Vanille, Muskat- und Zimtblüte
- 20 g gehackte Mandeln,
- 40 g Marzipan
- 20 g Rosinen,
- Apfelsaft



Zubereitung

Die Kerngehäuse der Äpfel mit dem Apfelausstecher entfernen. Butter mit Zucker und Zimt mischen, Mandeln und Rosinen unterrühren und die Mischung in die Apfellocher drücken. Die Äpfel in Schraubdeckelgläser, stellen, jeweils ein halbes Schnapsglas Apfelsaft darüber gießen. Die Gläser mit den Äpfeln nun in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200°C ungefähr 20 Minuten ohne Deckel backen. Wenn die Äpfel weich sind, die Gläser aus dem Ofen nehmen und noch heiß verschließen. Der Rand der Gläser muss dabei komplett sauber sein, damit die Gläser Vakuum ziehen und Bratäpfel lange haltbar sind. Die Gläser zum Auskühlen in den abgestellten Ofen zurückstellen.





Das Gedicht vom 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,
die Kipfeln, 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,
die Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

(Volksgut aus Bayern)

