

Bratäpfel nach Großmutter's Rezepten

ÄPFEL

4 mittelgroße

BACKZEIT

ca. 30 Min.

TEMPERATUR

220 °C

SORTEN

Boskop, Golden Delicious,
Jonathan

ZUTATEN

- ☐ 4 mittelgroße Äpfel (Boskop, Golden Delicious oder Jonathan)
- ☐ Füllung nach Wahl (siehe unten)
- ☐ Zucker zum Bestreuen
- ☐ Fett für Form bzw. Backblech

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst eine der Füllungen vorbereiten. Die Mengen reichen jeweils für vier mittelgroße Äpfel.
- 2 Die Äpfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
- 3 Die Füllung in die Höhlung geben. Die gefüllten Äpfel in eine feuerfeste Form oder auf ein eingefettetes Backblech setzen.
- 4 Bei 220 °C etwa 30 Minuten braten, bis die Äpfel gar sind. Mit Zucker bestreuen und servieren.

FÜLLUNGEN

Rosinen und Mandeln: 2 EL Rosinen mit 3 EL gemahlenen Mandeln vermengen. Zum Schluss je 1 TL Butter, Honig und Weinbrand dazugeben.

Pflaumenmus und Walnüsse: 2 EL Pflaumenmus mit 2 EL gehackten Walnüssen vermischen. Zum Schluss 1 EL Obstschnaps und 2 EL saure Sahne unterrühren.

Bananen und Haselnüsse: 1 große Banane mit der Gabel zerdrücken, schaumig schlagen und mit 2 EL gehackten Haselnüssen, 1 TL Zucker und 2 EL Joghurt vermengen.

Ingwer und Erdnüsse: 3 EL gemahlene Erdnüsse mit 1 TL Zucker und 1 TL Butter verrühren, die Äpfel damit füllen. 2 in Sirup eingelegte Ingwerfrüchte in Stifte schneiden und in die Öffnungen stecken. Vor dem Braten mit 1 TL Ingwersaft beträufeln.

Kandierte Früchte und Frischkäse: 2 EL gewürfelte kandierte Früchte mit 2 Tropfen Vanillearoma verrühren, mit der abgeriebenen Schale von ½ unbehandelten Zitrone und 2 EL Frischkäse vermengen. Vor dem Braten mit Hagelzucker bestreuen.

Dazu schwarzen Tee mit Sahne, Zitronensaft und Rum reichen. Der Alkohol in den Füllungen ist natürlich nur für Erwachsene gedacht.