

Bratäpfel-Rezept nach Art des Schmauses



Man nehme:

6 Äpfel oder mehr (Boskop, Cox, Wellant)
Apfelsaft
Cranberries
Sultaninen
gehobelte Mandeln
braunen Zucker
Zimt
Butter
Mazipan (als Rohmasse)

Variationen:

Walnüsse, Haselnüsse, Honig,

Zubereitung:

Die Äpfel aushöhlen (Kernhaus raus, der Apfel sollte aber noch soweit ganz bleiben)

Je nach Gusto den Apfel mit Marzipan, gehobelten Mandeln, Zimt und Zucker etc. füllen und mit einem Stückchen Butter verschließen.

Dutch Oven Boden mit Apfelsaft bedecken und auf die Glut stellen.

Die gefüllten Äpfel in den Dutch Oven geben und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Bei geschlossenen Deckel ca. 30 Minuten backen. Die Kohlenverteilung 1/3 unter dem Topf, 2/3 auf dem Deckel.

Ergänzend kann man die Bratäpfel mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren....



