

Gefüllte Bratäpfel

Dieses einfache Rezept war der „Klassiker“ meiner Mutter, (Jahrgang 1909) und DAS Sonntagsdessert schlechthin, das uns Kinder durch den Herbst/ Winter begleitete, einfach so lange, wie die Äpfel im Keller ausreichten....

Gebraten wurden die Äpfel allerdings im Ofenrohr, was nicht nur im ganzen Haus einen herrlichen Duft verströmte, sondern den Äpfeln eine ganz spezielle „Chuscht“ gab .

Aber sie schmecken auch aus dem Backofen vorzüglich.

Zusammen mit einer Vanillecreme servieren!

Und das braucht's dazu: (als Dessert für 4 Personen)

4 grosse Äpfel

Füllung:

6 EL gem. Nüsse oder Mandeln

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 Pr. Salz

1 – 3 EL Rahm oder Milch

2 EL Sultaninen

Butterflöckli

1 -2 dl Süssmost

Und so wird's gemacht:

Äpfel waschen und schälen. Den obersten Teil als Deckel abschneiden, Stil dranlassen! Mit einem „Bitzgi-ausstecher“ die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in eine gefettete Auflaufform stellen.

Füllung gut mischen und satt in die ausgehöhlten Äpfel stopfen, zuoberst ein Butterflöckli platzieren und den Deckel darauf setzen. Süssmost in die Form giessen.

Backen: Ofenmitte, 200 ° während 20 – 30 Min.

Lauwarm sinds am Beschte!

Tipp: Wer es etwas Rustikaler mag, schält die Äpfel nicht, sondern schneidet die Haut lediglich rundumleicht ein.

