

Unsere Leibgerichte: Zimt gespickte Bratäpfel mit Nussfüllung



[caption id="attachment_11698" align="aligncenter" width="850" caption="Gebackener Boskoop mit Füllung



und Zimtpiercing..."]

[/caption]

Wenn `s draussen schneit und stürmt, wenn `s nass und kalt windet dann müssen heiße Ofengerichte her. Dazu zähle ich aromatische Bratäpfel mit Füllung. Gut, dass ich noch große Boskoopäpfel gefunden habe.

Die Bratäpfel habe ich heute für meine Mutter gebacken, die mit Ohrenschmerzen nieder liegt. Weil sie heute nicht schmerzfrei kauen konnte, habe ich eines ihrer Leibgerichte zubereitet. Und da die Äpfel länger im Ofen geblieben waren diese anschließend weich und leicht zu essen. Gerade richtig für eine schnelle Genesung.

Hier die Rezeptur für die **"Bratäpfel mit Zimtpiercing"**:

Zutaten

Zutaten für 3-6 Personen

- 3-4 große Äpfel (ich habe Boskoop genommen)

- 30 g Butter, zimmerwarm
- 1 EL Vanillezucker (oder normaler Zucker)
- 1 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Nüsse nach Wahl, fein gemahlen oder gehackt
- 3 Stück Trockenfrüchte, fein gewürfelt (z.B. Backpflaumen, Apfel oder Aprikosen)
- Etwas Zimt- und Nelkenpulver
- **Wer möchte:** 2 cl Obstdestillat oder Weißwein
- **Zum Spicken:** 2 Zimtstangen (über Nacht in Wasser eingeweicht)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. In einer Schüssel die zimmerwarme Butter mit Vanillezucker, Honig, Prise Salz, gemahlene Nüsse, gehackte Trockenfrüchte, Zimtpulver und Obstdestillat gründlich verkneten.
3. Mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen.
4. Die Äpfel mit der buttrigen Nussfüllung füllen.
5. Äpfel in eine feuerfeste Form stellen und 100 ml Wasser angießen.
6. Die eingeweichten Zimtstangen mit einem großen Messer längs in jeweils drei Spieße schneiden. Die Äpfel damit spicken.
7. Die Äpfel in den Ofen schieben und 25-35 Minuten backen.
8. Nach dem Backen bei ausgeschaltetem Ofen und offener Ofentür 5 Minuten abdampfen lassen.
9. Die Bratäpfel noch heiß servieren.

Tipp: Die Bratäpfel schmecken pur oder mit Vanille- oder Walnusseis sehr gut.