

Glühwein Bratäpfel mit geschlagener Sahne



Zutaten:

- 4 Äpfel
- 300 ml Rotwein
- 1 EL Stärke oder Puddingpulver
- 70 g Puderzucker
- 4 Zimtstangen
- 1 EL Glühweingewürz
- Wer möchte: geschlagene Sahne zum Servieren und gehackte Nüsse



Zubereitung

Die Äpfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen.

Jeden Apfel quer in 5-6 Scheiben schneiden.

Stärke und Puderzucker vermischen.

Die Apfelscheiben einzeln in das Stärke-Zuckergemisch drücken, die Scheiben wieder zu 4 Äpfel zusammensetzen, jeweils mit einer Zimtstange fixieren und in eine ofenfeste Form setzen.

Den Rotwein mit dem restlichen Stärke-Zuckergemisch verrühren und in die Form gießen. Das Glühweingewürz zugeben und alles im Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 30 Minuten braten.

Die Bratäpfel auf Dessertteller verteilen, mit dem Glühweinfond beträufeln und mit Nüssen bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne oder Vanilleeis.