

Bratäpfel mit Vanillesauce und Aronja

ZUTATEN

Für die Bratäpfel:
Streuobstäpfel, der
Boskoop gilt als
klassischer Bratapfel
Rosinen
Rum
Gemahlene Haselnüsse
Zerkleinerte Walnüsse
oder Walnussmus
Optional: Reste vom
Plätzchenteig

Sauce:
1 Packung
Vanillepudding
600 ml Milch
Aronja Gelee

ZUBEREITUNG

Für viele ist der Bratapfel das Beste und zugleich Leckerste, was einem Apfel passieren kann. Der Ursprung dieser typischen Zubereitungsart liegt im Dunkeln. Sicher ist, dass der Bratapfel nicht nur für viele Niederbayern zu den traditionellen Advents- und Weihnachtsgerichten zählt und bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt ist. Die Zubereitung ist denkbar einfach. Mit den Zutaten bzw. der Füllung kann jongliert werden, je nachdem, was die Speisekammer spontan hergibt.

Rosinen in Wasser oder Rum mind. 30 Minuten einweichen. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Rosinen abtropfen. Aus allen Zutaten bis auf den Teig eine Füllung herstellen. Die Äpfel damit füllen und mit etwas Teig bedecken.

Im Rohr bei 180 Grad 20–25 Minuten weich backen.

In der Zwischenzeit Vanillesauce nach Packungsanleitung des Vanillepuddings herstellen – jedoch 600 ml statt 500 ml Milch verwenden.

Auf Tellern die Sauce anrichten, Aronja-Gelee einrühren und die fertigen Bratäpfel hineinsetzen.

