

Bratäpfel – ein winterlich-festliches Dessert mit Tradition



Am Nikolaustag sollen Bratäpfel an die Grosszügigkeit des Heiligen Nikolaus erinnern und die Geldbeutel und Goldklumpen symbolisieren, die der Bischof damals an arme Leute verschenkte. Früher gehörten deshalb vor allem am Nikolausabend Bratäpfel unbedingt in jede Stube!

Heute bereichert die einfache, aber hocharomatische Süßspeise aus gebackenen Äpfeln die Dessertküche den ganzen Winter über in vielen feinen Variationen. Wer es beispielsweise klassisch mag, bäckt die ganzen, ungeschälten Früchte in einer Auflaufform bei mittlerer Hitze. Nach rund einer halben Stunde platzt die Haut der Äpfel auf und löst sich leicht von der Schale. Mit etwas Zimt und Zucker bestreut, können die Bratäpfel dann genüsslich "ausgelöffelt" werden.



Noch raffinierter wird es, wenn man das Kerngehäuse vor dem Backen - beispielsweise mit Hilfe eines Apfelausstechers - entfernt und mit weihnachtlichen Zutaten wie in nachfolgendem Rezept beschrieben füllt.

Das braucht es für 4 Personen:

- 4 grosse mehlig Äpfel
- 4 Würfel braunen Zucker
- Sultaninen oder Weinbeeren
- 4 Flocken Butter
- 4 EL Honig
- 4 TL Orangenkonfitüre
- Mandelsplitter

So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 10 Min. / Garzeit ca. 30 Min.)

1. Sultaninen für ca. 1 Stunde in etwas Rum einlegen. (Alkoholfreie Variante: den Rum einfach durch etwas Orangensaft ersetzen)
2. Alle Zutaten – bis auf die Mandelsplitter – zusammenfügen und beiseite stellen.
3. Die Kerngehäuse der Äpfel entfernen und diese in eine vorgebutterte Auflaufform (oder in Apfelbräter) legen.
4. Nun die Äpfel mit dem Gemisch füllen und zum Schluss mit den Mandeln bestreuen.
5. Anschliessend für ca. eine halbe Stunde in den auf ca. 200°C vorgeheizten Ofen schieben, oder im Apfelbräter ca. 1 Stunde garen.



Das passt dazu:

Leicht warme Vanillesauce oder aber eine Kugel Vanille- oder Zimtglace runden das Dessert ab. Zum Trinken ein feiner Tee, Glühwein – oder auch hier die alkoholfreie Variante: Anstelle des Weines einfach Apfelsaft mit Glühweingewürz (ohne Beigabe von Honig) aufkochen, ziehen lassen – geniessen!



Tipp:

Für einen besonderen Zauber empfehle ich, die Bratäpfel in sogenannten und im Rezept erwähnten Apfelbrättern zu braten. Die Garzeit geht dann zwar etwas länger, verbreitet dabei aber schon beim Essen des Hauptganges einen herrlich appetitlichen Duft. Sehr dekorative Apfelbräter gibt es, jedes Jahr in einem neuen Kleid, beispielsweise von Villeroy & Boch (siehe erste Seite). Einfachere und günstigere Modelle sind aber auch in Warenhäusern und beim Weltbild Verlag zu finden.

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris