

GESUNDE ZÄHNE

NEWSLETTER

Ausgabe 11 | November 2011

BRATÄPFEL

sind eine einfache Süßspeise aus im Ofen gebackenen Äpfeln. Sie werden traditionell im Winter zur Weihnachtszeit aus lagerfähigen, festen und säuerlichen Apfelsorten wie Boskop zubereitet.

In der einfachsten Zubereitungsform werden die ganzen, ungeschälten Äpfel bei mittlerer Hitze gebacken, bis die Schale aufplatzt, und mit Zucker und Zimt bestreut serviert. Meist wird jedoch das Kerngehäuse vorher herausgeschnitten und das Loch mit einer Mischung aus z. B. Nüssen, Rosinen, Konfitüre und Gewürzen wie Zimt und Nelken gefüllt. Was sich auch als Füllung eignet, ist eine Masse aus geschmolzener Bitterschokolade und Brombeermarmelade, in die getrocknete Früchte sowie Mandeln und Nüsse hineingegeben werden.

Häufig werden Bratäpfel auch mit Vanillesauce serviert.

