

Weihnachtsmenü 2021 – Dessert: Glühwein Scheiben-Bratapfel



Ein Klassiker - neu interpretiert...

Ein Bratapfel ist ein Klassiker, der im Winter gerne gebacken wird. Aber ist dieser auch elegant genug für ein Weihnachtsmenü? Ja, wenn er mit Liebe und raffiniert zubereitet wird. Geschmacklich zu empfehlen sind Streuobstäpfel, die haben einen besonders aromatischen Geschmack. In unserer Zubereitungsmethode werden die Äpfel geschält und einzeln wieder zusammengesetzt. Das verspricht einen besonderen Genuss. Die Schalen können als Snack serviert oder in einem Glühwein oder Punsch verwendet werden.

Wir wünschen einen guten Appetit und ein gesegnetes Weihnachtsessen.

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.