

Winterlicher Bratapfel



Backofen vorheizen auf O/U 220 °C

Auflaufform fetten.

Himbeer-Mandel-Füllung:

60 g Mandeln im Mixer grob mahlen, mit
60 g Himbeerkonfitüre verrühren, mit
etwas Zimt verfeinern.

4 Elstar – Äpfel heiß abwaschen, abreiben,
das Kerngehäuse großzügig ausstechen,
füllen.
In die Auflaufform setzen.
Auf der untersten Schiene 20-30 Min garen.

Anrichten:

Die heißen Äpfel auf
dicke Vanillesoße
und / oder Zimtsahne (1 TL Zucker + 1 TL Spitze Zimt) setzen.

Chic mit einem runden Lebkuchen Hut:

½ Rezept Walnuss - Lebkuchen- Teig herstellen,
und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausstreichen.
Ca. 20 Min backen.

Auskühlen lassen, runde Kreise ausstechen (ergibt 16)

1 EL Orangensaft mit so viel Puderzucker verrühren bis eine ganz dicke
Masse entstanden ist.

Die Unterseite der Walnusschale bestreichen
und auf die Kreismitte des Lebkuchens setzen.

Und nun jeden Apfel mit einem „Hut“ versehen.

Das Tüpfelchen auf dem „i“:

Je nach Tellergröße mit 3-5 gebrannten Mandeln dekorieren.

Walnusslebkuchen aus Kreta

Backblech mit Backpapier auslegen.
Küchenmaschine aufbauen.

400 g Walnuskerne grob mahlen, mit
600 g Mehl
400 g Zucker,
1 TL Zimt,
1/2 TL gem. Nelken
1 TL Natron in der Rührschüssel mischen.

200 g Olivenöl,
200 g Milch,
1 Schnapsglas Rum
4 Eier zur Mehl-/ Nussmischung geben.

Alles kurz zu einer einheitlichen
Masse verrühren und auf dem
Backblech gleichmäßig verteilen.

1/2 Walnusshälften so auflegen, dass sich das Gebäck
nach dem Backen
in kleine Rechtecke schneiden lässt
mit je einer 1/2 Walnusshälfte in der Mitte.

Auf der unteren Stufe des Backofens
bei 180 °C O/U ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen, aufschneiden.

Gebrannte Mandeln

100 g Zucker mit

1. Möglichkeit:
1/2 TL Zimt
1/4 TL gem. Nelken

2. Möglichkeit:
1 Pechten Vanillezucker in einem breiten Topf
oder einer Pfanne mischen.

100 ml Wasser zugeben.
Rühren und kochen
bis sich der Zucker gelöst hat.
200 g Mandeln dazugeben.

Fortwährend rühren, bis die Mandeln mit dem Zucker trocknen
und dann wieder beginnen feucht und glänzend zu werden.
Dabei zurückschalten oder den Topf von der Herdplatte nehmen.
Der Zucker darf nicht dunkelbraun werden, sonst entsteht ein bitterer
Geschmack.

Die gebrannten Mandeln zum Abkühlen
sofort auf ein geöltes Backblech geben.