

Bratäpfel mit Mohnfüllung

- 8 schöne Äpfel* waschen, Kerngehäuse großzügig entfernen, die untere Öffnung mit
- Trockenaprikosen* verstopfen. Eine
- Feuerfeste Form* gut mit
- Butter* ausfetten, die Äpfel hineinlegen. Die Füllung aus
- 100g Mohn* (zermahlen) in aufgekochte
- 1/8 l Sahne* geben. Die
- 50g gem. Mandeln*
- 50g Rum-Rosinen* * und
- 3 EL Zucker* dazurühren. Köcheln lassen, bis die Masse dicklich wird. Vom Herd nehmen, kurz ziehen lassen, mit einem
- Spritzbeutel* in die Äpfel geben. Auf jeden Apfel
- etwas Butter* geben. Backen.
- Backen:** 20 Minuten bei 220°C (Ober-/Unterhitze)
- Beilage:** Weihnachtliche Stimmung

Tipp:

- ★ Man kann die Bratäpfel vor dem Backen mit einer sehr zähen Baizer-Masse[†] einhüllen; dann goldbraun backen.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

* *Rum-Rosinen:* Rosinen in ein Gefäß geben, Rum darauf geben; ca. 1 – 7 Tage ziehen lassen.
Prost!

† *Baizer-Masse:* Eiweiß mit (viel) Zucker sehr steif schlagen.