

Bratapfelgewürz (mit Bratapfelrezept)



Zutaten:

- 1 TL gemahlener Kardamom
- ½ Vanilleschote, ausgekratztes Mark
- ½ TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelkenpulver
- 1 Msp. gemahlener Piment
- 1 Msp. gemahlener Muskat
- 50 g brauner Zucker

Herstellung

Die Gewürze gut miteinander vermischen und gegebenenfalls im Mörser zerkleinern. Sorgfältig mit dem Zucker vermischen. Umfüllen und luftdicht verschließen.

Frucht-Nuss-Mischung für die Bratäpfel

Zutaten:

- 1 Teil getrocknete Aprikosen
- 2 Teile Rosinen
- 2 Teile gehackte Mandeln

Zutaten miteinander vermischen und luftdicht verschließen.

Bratapfelrezept

Äpfel halbieren und entkernen und in eine feuerfeste Form mit der Schnittfläche nach oben legen. In das ausgehöhlte Kerngehäuse einen Teelöffel der Nuss-Mischung geben. Eine kleine Butterflocke daraufsetzen und mit $\frac{1}{2}$ TL der Bratapfel- Gewürzmischung bestreuen.

Etwas Orangensaft in die Form gießen, um ein Anbrennen zu verhindern ($\frac{1}{2}$ Tasse).

Im Ofen ohne Deckel bei 200 Grad 30 min backen.

Dazu schmeckt Vanilleeis.