

# 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.