

Bratäpfel (Vorspeise, warm)

Für 6 Personen:

6 große, feste,
säuerliche Äpfel

225g Zucker

2 Tassen kochendes
Wasser

1 Stange Zimt

1 Tasse Rosinen

$\frac{1}{2}$ n geh. Walnüsse

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Das Kerngehäuse bis auf 1cm
vom Boden, auslösen, gebuttert

Bacform anordnen.

In einem Kochtopf kochen
lassen, bis es sirupartig ist. 10 min

vermengen und in die Äpfel
einfüllen.

Nun entfernt man die Zimtstange, gießt
den Sirup über die Äpfel und backt sie
40 Minuten lang, in der Mitte des
Bacofens.

Sie müssen weich sein, dürfen aber nicht
zerfallen.

Die Äpfel einzeln auf Dessertteller legen
und den restlichen Sirup darüber
gießen (aus der Bacform).

Warm servieren als Vorspeise oder
Dessert

(Amerika)