

ADVENTSKALENDER

Mit dem TV Hösel durch die Adventszeit.
Jeden Tag gibt es hier etwas Neues zu entdecken. Schaut einfach vorbei.

Der Bratapfel

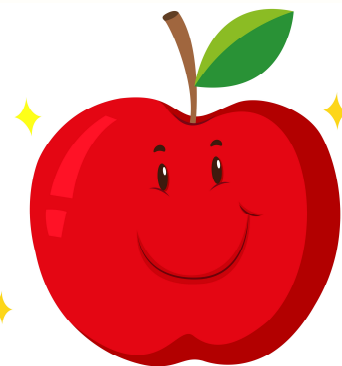
Kinder, kommt und ratet,
 was im Ofen bratet!
 Hört, wie es knallt und zischt.
 Bald wird er aufgetischt,
 der Zipfel, der Zapfel,
 der Kipfel, der Kapfel,
 der gelbrote Apfel.
 Kinder, lauft schneller,
 holt einen Teller,
 holt eine Gabel!
 Sperrt auf den Schnabel
 für den Zipfel, den Zapfel,
 den Kipfel, den Kapfel,
 den goldbraunen Apfel!
 Sie pusten und prusten,
 sie gucken und schlucken,
 sie schnalzen und schmecken,
 sie lecken und schlecken
 den Zipfel, den Zapfel,
 den Kipfel, den Kapfel,
 den knusprigen Apfel.

aus dem Volksgut

Rezept Bratapfel

Zutaten:

50 g	Mandeln
4	große Äpfel
150 ml	Apfelsaft
80 g	Marzipanrohmasse
3 EL	braunen Zucker
$\frac{1}{2}$ TL	Zimt
2 EL	Rosinen
2 EL	Butter



Zubereitung:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel gründlich waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen.
 Marzipanmasse mit Zucker, Zimt, Mandeln und Rosinen verkneten und jeweils $\frac{1}{4}$ in jeden Apfel drücken. Auf jeden Apfel eine Flocke Butter legen.
 Die Äpfel in eine Auflaufform setzen. Apfelsaft in die Form gießen und die Äpfel für 40 Minuten in den Ofen schieben. Zwischendurch evtl. Apfelsaft nachgießen.
 Bratapfel aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und mit Vanilleeis servieren.

