

Bratäpfel mit Glühweinreduktion

Im Winter genießt man gerne ein warmes Dessert. Äpfel aus dem Ofen eignen sich sehr gut dazu. Rotweinresten werden zu einem sauer-süßen Sirup und für einmal füllen wir die Äpfel mit dunkelroten, getrockneten Cranberries (Kranbeere oder Moosbeere), die einen herb-sauren Geschmack haben.



Glühweinreduktion

½ Liter Rotwein 2 EL Glühweingewürz* 3 EL Zucker ½ Zitrone Schale	zusammen aufkochen, 30 – 40 Minuten köcheln lassen und absieben
*Variante:	nach dem köcheln 2 – 3 Beutel Glühweingewürz zugeben und 5 Minuten ziehen lassen
1 dl roter Balsamico	erhitzen und 5 Minuten reduzieren
Rotwein und Balsamico	zusammen nochmals 5 – 10 Minuten reduzieren nicht zu stark kochen, sonst schäumt es beim Abkühlen wird die Sauce sirupartig

Bratäpfel

4 Äpfel	waschen, Kerngehäuse ausstechen
½ Zitrone Saft	Äpfel beträufeln
60g getrocknete Cranberries 20g Sultaninen	klein hacken
40g geschälte, gemahlene Mandeln 40g Puderzucker wenig Zimt und Kardamom etwas Vanille-Paste oder Vanillezucker wenig Zitronensaft	dazu mischen, zusammenkneten, die Äpfel damit füllen, in eine bebutterte Gratinform stellen und wenig Wasser dazu gießen
Butterflocken	auf die Äpfel geben
Backen:	bei 200°C während 20 – 30 Minuten, die Äpfel sollten schön weich sein, Äpfel einzeln auf Teller anrichten und mit Glühweinreduktion überziehen
Mandelstifte wenig Orangenschale Vanilleglace	rösten, hacken und über die Äpfel streuen darüber reiben dazu servieren