

# Bratapfel mit Cranberry-Sauce



## Zutaten für vier Personen:

4 Äpfel, am besten Sorte Boskoop

4 Zuckerwürfel

Walnüsse

Zimt

16-20 helle Trauben

Puderzucker

## Für die Cranberry-Sauce:

1 Beutel Cranberrys

3 EL brauner Zucker

1/8 l Wasser

## Besondere Hilfsmittel:

Apfelentkerner

1. Äpfel waschen und entkernen. Eventuell am Boden glatt schneiden, damit sie nicht umfallen.

2. In die Öffnung unten ein Zuckerstückchen stecken. Von oben mit den gehackten Nüssen und der Cranberry-Sauce auffüllen. Mit Zimt bestreuen.

3. Bratäpfel in feuerfester Form oder auf dem mit Alufolie ausgelegtem Backblech ca. 45 Minuten bei 200° backen.

4. Trauben halbieren, entkernen und auf den Tellern anrichten. Einen Spiegel von der Cranberry-Sauce angießen und einen Bratapfel darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Cranberry-Sauce:

1. Cranberrys sauber waschen und sorgfältig verlesen.

2. In einem beschichteten Schmortopf mit 1/8 l Wasser und drei EL braunem Zucker zum Kochen bringen und dann auf kleinster Stufe mit geschlossenem Deckel mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

3. Immer wieder umrühren. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Zum Schluss mit Zucker abschmecken: Der Zuckeranteil ist Geschmackssache. Wir mögen diese Sauce mit vergleichsweise wenig Zucker.

## Hinweise:

Eignet sich hervorragend für Gästeessen. Kann gut vorbereitet werden.

Für den Spiegel könnte man die Cranberry-Sauce auch noch etwas verdünnen und durchpassieren oder mixen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 65 min, Nachspeisen, Obst, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023