

Station 7: Warten

Bratäpfel aus dem Ofen

Apfelsorten, die sich eignen

Am besten eignen sich säuerliche Sorten. Absoluter Favorit ist der Backapfel Boskoop. Sein Fruchtfleisch wird im Ofen schön mürbe, bleibt aufgrund der festen Schale aber sehr saftig. Doch auch Cox Orange, Gloster, Braeburn und Jonagold aus heimischen Anbau eignen sich hervorragend.

Der Klassiker: Der klassische Bratapfel steckt voller typischer Weihnachtsaromen. Gefüllt wird er mit Rosinen (wahlweise in Rum eingelegt), Marmelade oder Honig, Mandeln, Zimt und Nelken. Das Ganze wird mit einem Stück Butter gekrönt und mit Apfelsaft verfeinert.

weitere Zutaten für süße Füllungen: Spekulatius, Marzipan, Mohn, Lebkuchen, Schokolade, Nougat, Orangen, Aprikosen, Cranberrys, Feigen, Ananas und Rum, Ahornsirup, Kokosblütensirup, Frischkäse, Quark oder Joghurt mit Honig

Beschwipster Bratapfel: Besonders spektakulär ist diese Variante. Nachdem der Apfel mit Rosinen, Butter und Zucker gefüllt wurde, wird er mit Weißwein getränkt und für den Showeffekt mit brennendem Calvados flambiert.

Der Deftige: Diese herzhafteste Füllung macht den Apfel zu einer leckeren Vorspeise. Hierbei besteht das Innere des Apfels aus einer Mischung aus Räucherschinken, angedünsteten Zwiebeln, zerbröseltem Toast, Ei und Pinienkernen. Gewürzt wird diese mit Salz, Pfeffer und Majoran.

weitere herzhafteste Zutaten: Käse und Schinken oder Speck, (Süß-)kartoffeln, Ziegenkäse mit Feigensenf



Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's 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.

Volksgut

Im Backofen brauchen die Äpfel 15-20min, sie können aber auch 4-6min in der Mikrowelle erhitzt werden. Wer mag, kann sich noch Vanillesoße dazu machen.

Apple Crumble - die britische Antwort auf den Bratapfel:

In Großbritannien bevorzugt man Obst in mundgerechter Form. Dazu werden die in Stücke geschnittenen Äpfel in eine Auflaufform gegeben, mit weihnachtlichen Gewürzen versehen und anschließend mit Streuseln aus Butter, Zucker und Mehl bedeckt das ergibt eine herrlich knusprige Schicht auf den warmen Früchten.