

Bratäpfel in Wein gedünstet

4 große Boskop Äpfel
4 Eßlöffel Rotweingelee
20 Rosinen
10 Mandeln
250 ml Rivaner mild
4 Teelöffel Butter
4 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Zimt

Aus den ungeschälten Äpfeln das Kernhaus herausstechen. Rotweingelee mit den Rosinen und den gestiftelten Mandeln vermengen und in die Äpfel füllen. Den Rivaner in eine gebutterte Auflaufform gießen, die Äpfel hineinstellen und in vorgeheiztem Backofen braten. Wenn sie aufgeplatzt sind, nach ca. 20 Minuten, herausnehmen, auf jeden Apfel ein Stückchen Butter legen, mit Zucker und Zimt bestreuen und dampfend heiß servieren.

Weingut Wilfried und
Friedhelm Freitag
Pfarrgasse 4
55288 Partenheim
Telefon: +49 (0) 6732 / 2287
Fax: +49 (0) 6732 / 5662
E-Mail: pfarrhof@onlinehome.de