

Winterliche Variationen vom Bratapfel mit VERPOORTEN-Punsch

Zutaten

für 3 Bratäpfel mit unterschiedlicher Füllung:

3 große, säuerliche Äpfel
Butterflöckchen

1 Bratapfel-Füllung mit Kaffee-Pflaumen, kandierten Kirschen und VERPOORTEN-Punsch.
1 Ei brauner Zucker
100 ml starker Kaffee, frisch gebrüht
100 g getrocknete Pflaumen
1 EI VERPOORTEN-Punsch
6 kandierte, rote Kirschen

2 Bratapfel-Füllung mit Honigprinten mit Schokoladenüberzug, Maronen und Orangenblütenwasser.

2-3 Honigprinten mit Schokoladenüberzug
8 Maronen, vorgekocht
0,5 – 1 TI Orangenblütenwasser

3 Bratapfel-Füllung mit Marzipan, Korinthen mit VERPOORTEN Punsch, Mandeln und Zimt.

50 g Marzipanrohmasse
1 Ei Korinthen
2 EI VERPOORTEN-Punsch
einige Mandelblättchen
Zimt, gemahlen

Eierpunsch-Vanillesauce mit VERPOORTEN-Punsch:

1 Ei (Größe M)
2 Ei Zucker
1 Pkg Bourbon-Vanillezucker
1 Ei Speistärke
200 ml Milch
50 ml VERPOORTEN-Punsch

Zusätzlich:



[Link zum Rezept: Winterliche Variationen vom Bratapfel mit VERPOORTEN-Punsch](#)

Winterliche Variationen vom Bratapfel mit VERPOORTEN-Punsch

1 Kugel Vanille-Eis

Zubereitung

Erste Bratapfel-Füllung:

Zucker und heißen Kaffee in einen Topf geben. Zucker auflösen Pflaumen in die Kaffee-Zucker-Mischung legen. Mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Dann die Pflaumen in dem Kaffee köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Den VERPOORTEN-Punsch hinzu geben. Kaffee-Pflaumen und kandierte Kirschen vermengen.

Zweite Bratapfel-Füllung:

Honigprinten und Maronen in kleinere Stücke schneiden, verkneten und mit Orangenblütenwasser abschmecken.

Dritte Bratapfel-Füllung:

Korinthen in den VERPOORTEN Punsch legen, ca. Stunden ziehen lassen. Marzipan, Korinthen (mit dem VERPOORTEN-Punsch) und Mandelblättchen vermengen und mit Zimt abschmecken.

Äpfel waschen und trocken tupfen. Mit einem Apfelsstecher die Kerngehäuse entfernen. Je eine Füllungs-Variante in einen Apfel füllen. Elektro-Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Äpfel in eine feuerfeste Form legen und auf jeden Apfel 1 - 2 Butterflöckchen geben. Ca. 20 Minuten im Ofen backen. Bratäpfel auf einem Teller anrichten. Den Bratapfel mit den Kaffee-Pflaumen und den kandierten Kirschen mit etwas eingekochter Kaffee-Punsch-Flüssigkeit beträufeln.

Eierpunsch-Vanillesauce:

Für die Eierpunsch-Vanillesauce das Ei mit Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Speisestärke hinzugeben und gut verrühren. Milch zugeben und unter Rühren aufkochen lassen. VERPOORTEN-Punsch unterrühren. Nicht mehr kochen lassen. Die Eierpunsch-Vanillesauce und das Vanille-Eis zu den winterlichen Bratäpfeln reichen.

Leser-Tipp

Kaltes Winterwetter. Zuhause am Ofen sitzen und die warmen Bratäpfel mit VERPOORTEN-Punsch genießen. Schön gemütlich mit einem typischen Winter-Dessert!

[Link zum Rezept: Winterliche Variationen vom Bratapfel mit VERPOORTEN-Punsch](#)