

## Weihnachtsgedicht: Bratapfel



*(Volksgut aus Bayern)*

*Kinder, kommt und ratet,  
was im Ofen bratet!  
Hört, wies knallt und zischt.  
Bald wird er aufgetischt,  
der Zipfel, der Zapfel,  
der Kipfel, der Kapfel,  
der gelbbrote Apfel.*

*Kinder, lauft schneller,  
holt einen Teller,  
holt eine Gabel!  
Sperrt auf den Schnabel  
Für den Zipfel, der 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.*

**Maikes Bratapfel Rezept:**

## Zutaten:

- 4 Saure Äpfel (z.B. Braeburn), möglichst gleich groß
  
- 200g Marzipanrohmasse  
Etwas Waldfrucht Marmelade
- 50 g Rosinen
- 80 g Mandelstifte
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Beutel Dessert-Soße (Vanillegeschmack )
- 500ml Milch

1. Die Rosinen am besten schon einen Tag vorher in Wasser legen. Dann werden sie schön weich.
  
2. Den Backofen auf ca. 180°C (Umluft oder Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Äpfel mithilfe eines Kernausstechers entkernen.
  
3. Die Mandelstifte in etwas Butter kurz anrösten und abkühlen lassen.
  
4. Die Marzipanrohmasse mit den Mandelstiften, etwas Zimt, etwas Waldfruchtmarmelade und einigen Rosinen verkneten. ( ruhig mit den Händen. Das macht Spaß und man kann anschließend die Finger abschlecken ☺ )
  
5.  
Die Äpfel mit der fertigen Masse in eine Auflaufform stellen. Nun noch mit Zimt bestreuen und in die Röhre schieben.

Wenn die Äpfel noch etwas Biss haben sollen reichen 30 Minuten Backzeit bei 180°C. Man kann aber durchaus auch auf 200°C Temperatur gehen und die 30 - 40 Minuten garen.

6. Währenddessen die Vanillesoße nach Packungsanweisung mit der Milch zubereiten. Wer mag, kann die Soße natürlich auch nach einem beliebigen Rezept selbst zubereiten.
  
7. Nun nur noch schön anrichten.  
Auf jeden Teller eine kleine Kelle der Vanillesoße geben, einen Apfel mittig darauf platzieren. Mit einigen Rosinen und Mandelstücken garnieren und dann.....hmmmmmm....schmecken lassen!!!