

# Bratapfel-Rezept



Wer kennt es nicht, das Gedicht vom Bratapfel:

„Kinder kommt und ratet,  
was im Ofen bratet!“

Ein leckerer, heißer Bratapfel gehört einfach zum Winter dazu.

Es ist gar nicht schwer, diese Köstlichkeit zuzubereiten.

## Zutaten für 6 Äpfel:

6 Äpfel (sehr gut eignet sich die Sorte Boskop)  
200 Gramm Marzipan  
50 Gramm gehackte Mandeln  
etwas Butter  
Vanillesauce

Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Äpfel waschen und den oberen Teil wie einen Deckel abschneiden. Nun das Kerngehäuse großzügig entfernen.

Das Marzipan mit den gehackten Mandeln verkneten. Die Füllung in die Äpfel drücken.

Die gefüllten Äpfel in die Auflaufform legen. Etwas Butter auf jeden Apfel geben.

Die Bratäpfel bei 200°C zwanzig Minuten backen. Dann die abgeschnittenen Apfeldeckel vorsichtig auf die Äpfel legen und weitere zwanzig Minuten bei 180°C backen.

Zusammen mit der Vanillesauce servieren. Guten Appetit!

## **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.*

*(Bayrisches Volksgut)*

