

Weihnachtsbacken Rezepte

Adventsäpfel

Gattung: Obst, Backen, Apfel, Weihnachten

6	Äpfel	3 Teel. Honig
100 g	Mandeln; gemahlen	3 Zimtstangen
50 g	Zucker	Sternanis
50 g	Butter	Orangenschale
1/8 Liter	Gewürztraminer	Zitronensaft
1/8 Liter	Wasser	Pistazien; gehackt

Von den Äpfeln (Goldparmäne, Cox Orange) das Kernhaus ausstechen, die obere Hälfte der Äpfel schälen, sofort mit Zitronensaft einreiben. Mandeln mit Zucker und flüssiger Butter vermischen, Äpfel damit füllen.

Äpfel dicht nebeneinander in eine runde ofenfeste Form setzen, Gewürztraminer und Wasser angießen, mit je einem halben TL Honig beträufeln, in Stücke gebrochenen Zimtstangen, sechs bis acht Sternanis und Schalenstreifen von einer Orange über die Äpfel streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 °C eine Stunde schmoren, öfter mit der Flüssigkeit begießen. Anschließend mit gehackten Pistazien bestreuen.