

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

*Weihnachtszeit*

*Bratapfel in der Form*

**Zutaten:** 4 große säuerliche Äpfel, 4 Teelöffel Johannisbeergelee, 150 Gramm Sahnequark, 2 Eigelbe, 4 Esslöffel gemahlene Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Esslöffel brauner Zucker, Zitronensaft

- Von den Äpfeln einen Deckel abschneiden, den Stiel, falls vorhanden, daran lassen
- Mit einem Kugelausstecher (Löffel) das Kerngehäuse herausstechen
- Den Zitronensaft mit dem Gelee verrühren und in die Apfelhöhlungen füllen
- Quark, Eigelbe, Mandeln, Vanillezucker und Zucker verrühren
- Die Masse in die Äpfel verteilen
- Diese in eine gebutterte Gratinform setzen und die Deckel darauf legen
- Äpfel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der 2.untersten Rille je nach Sorte 15-20 Minuten backen