

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

Weihnachtszeit

Falkenfelder Bratapfel

Zutaten: 4 weiche Äpfel, 2 Teelöffel Butter, 2 Päckchen Vanillezucker, Quittengelee, Marzipan, wenn gewünscht, Walnusseis zum Garnieren,

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Äpfel waschen und schälen, sowie das Kerngehäuse entfernen
- Das Backblech mit Backpapier auslegen
- Äpfel auf das Backpapier setzen und jeweils einen halben Teelöffel Butter in jedes Kerngehäuse geben
- Darauf eine Prise Vanillezucker geben
- Backblech auf die mittlere Schiene in den Ofen stellen und ca. 30 Minuten backen
- Etwas abkühlen lassen, einen Löffel Quittengelee (je nach Geschmack) auf jeden Apfel geben
- Eine Kugel Walnusseis dazu uns genießen
- Alternativ kann noch etwas Marzipan mit der Butter in den Apfel gegeben werden