

Fredas Weihnachtspunsch und Bratäpfel mit Vanillesauce

Genau das Richtige, wenn man an einem kalten Wintertag in die warme Stube kommt!



Für 6 Äpfel

6 säuerliche Äpfel
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
4 TL Aprikosenkonfitüre oder andere
brauner Zucker, Butter
1 TL Zimt und etwas Spekulatiusgewürz
1 Päckchen Vanillesaucenpulver

Für 1 Liter Punsch

1/4 Liter Apfelsaft
1/4 Liter Traubensaft
1/2 Roter Früchtetee
Etwas Zimt, Nelken, Kardamom
Nach Belieben Honig

Bratäpfel

Nüsse, Konfitüre und Gewürze vermischen.
Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausstechen.

Füllung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und
mit einem Rührlöffelstiel hineindrücken.

Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen
Auf jeden Apfel ein Butterföckchen geben und mit braunem Zucker
bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3 , Umluft 175°C) ca.
25 Min. backen.

Die Vanillesauce nach Anleitung zubereiten und noch warm zu den
Äpfeln reichen.

Weihnachtspunsch

Tee kochen und in einem Topf mit den restlichen Zutaten erwärmen

Tipp:

Statt der einzelnen Gewürze, kann man auch Glühweingewürz ver-
wenden, das gibt es auch in Teebeuteln!

Alles zusammen genießen!

