

# 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!

