

# Mini-Brat-Äpfel mit Glühwein-Balsamico-Reduktion

Für 4 Personen

## Glühweinreduktion:

0,5 Zitrone, unbehandelt	500 ml Rotwein	2 EL Glühweingewürz
3 EL Zucker	10 cl Balsamico-Essig, dunkel	

## Bratäpfel:

8 Mini Äpfel	0,5 Zitrone, unbehandelt	125 g Cranberries, getrocknet
50 g Rosinen, getrocknet	100 g Mandeln, ganz	100 g Marzipan
80 g Butter	1 Orange, unbehandelt	Zimt
Kardamom	Vanille	

Glühweinreduktion:

Die Schale der Zitrone abreiben. In den Rotwein das Glühweingewürz, den Zucker und die Schale der Zitrone geben und aufkochen. Etwa 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Balsamico erhitzen und reduzieren, etwa fünf Minuten köcheln lassen. Dann den Rotwein und den Balsamico zusammen schütten und nochmals fünf Minuten reduzieren. Vorsicht, nicht zu stark kochen, sonst schäumt es zu sehr. Abkühlen lassen, dann wird die Soße sirupartig. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Bratäpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen. Äpfelchen waschen und Kerngehäuse ausstechen, mit Zitronensaft beträufeln. Cranberries und Rosinen klein hacken. Alles mit Marzipan und mit den Gewürzen Kardamom, Zimt und Vanille verkneten und die Äpfel damit füllen. Butterflocken auf die Füllung verteilen und die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und etwas Wasser dazu geben. Danach mit der Glühweinsoße überziehen. Mandeln rösten, hacken und darüber streuen. Ein Hauch frisch geriebener Orangenschale verfeinert den Duft. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 bis 20 Minuten backen. Die Äpfel sollten schön weich sein.

Martina Kömpel am 05. Dezember 2008