

Bratapfelbrumtopf

Zutaten

1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
50g Walnusskerne
50g Mandeln
50g Rosinen
300g brauner Rohrzucker
2 Zimtstangen
1 Vanilleschote
1l brauner Übersee-Rum (40%)



Aufbewahrung

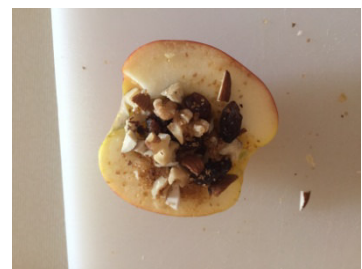
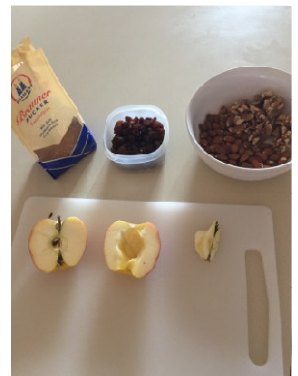
1 großes Weckglas (2 Liter)

Zubereitungszeit

Ca. 1 Stunde;
1-2 Monate Ruhezeit

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, quer halbieren und die Kerngehäuse ausschneiden.
2. Walnüsse und Mandeln grob hacken und mit den Rosinen vermischen. Die Mischung auf die Äpfel geben und die Hälfte des Zuckers darüber streuen.
3. Die Äpfel im heißen Backofen bei 220° Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist.
4. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Äpfel samt Füllung in Stücke schneiden.
5. Die Vanilleschote aufschlitzen und in 2cm lange Stücke schneiden. Die Zimtstangen in grobe Stücke brechen. Nun Äpfel, Füllung, Zimtstangen und Vanilleschote in das Glas füllen. Und den restlichen Zucker darüber streuen. Nun wird so viel vom Rum aufgegossen, dass die Äpfel gut bedeckt sind.
6. Das Glas fest verschließen und 1-2 Monate kühl und dunkel ziehen lassen.



Verzehrempfehlung

- Auf Vanilleeis ☺
- Im Glas mit Cola

