

## Bratapfel im Glas

Zutaten:

4 kleine Äpfel, passend für die Gläser

40 g weiche Butter, 20 g Zucker

Zimt, 20 g Mandeln, gehackt

20 g Rosinen, 8 cl Apfelsaft

### Zubereitung

Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen, so dass ein „Loch“ im Apfel ist. 4 leere Sturzgläser à 230 ml Fassungsvermögen (Einweckgläser oder Marmeladengläser mit Schraubverschluss) bereitstellen.



Die Äpfel in den Gläsern bei 200°C (Ober-/Unterhitze, vorgeheizt) ca. 30 min. ohne Deckel backen.



Wenn die Äpfel weich sind, die Gläser aus dem Ofen nehmen, die Ränder gut abwischen (saubere Ränder sind sehr wichtig, damit die Gläser Vakuum ziehen) und den Deckel fest draufschauben.



Die geschlossenen Gläser kann man zum Abkühlen in den ausgeschalteten Ofen zurückstellen. Die Bratäpfel kann man kalt oder warm genießen und mit etwas Vanillesoße drüber sind sie ein Traum.

Tipp: Sind die Gläser dicht, halten sich die Äpfel eine Weile, genau wie eingekochtes Obst. Und wenn das Glas schön verziert wird, vielleicht mit einem Tütchen Vanillesoße dran und einem Tannenzweig, hat man ein schönes hausgemachtes Geschenk in der Winterzeit.

