

Apfelweinkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Dessert

Suessspeise

Apfel

1 kg Äpfel; Golden Delicious
2 tb Zucker
1 ts Zimt
80 g Rosinen
1 Glas Weißwein; oder
--Apfelmost
1 Zitrone: Saft
1 pn Nelkenpulver

* STREUSEL

100 g Mehl
60 g Butter; geschmolzen
50 g Zucker
1 pn Salz
200 g Creme fraiche

* QUELLE

-Wolfram Siebeck im
-ZEIT-Magazin
-Weihnachtsmenü 1986
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel noch einmal halbieren. Mit dem Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Zitronensaft und dem Wein aufsetzen und zugedeckt leicht köcheln lassen, bis die Äpfel gerade gar, aber noch nicht weich sind. Die Flüssigkeit sollte so gut wie verkocht sein. Die eingeweichten Rosinen untermischen und alles in eine flache Gratinform geben. Mehl, Zucker und Butter miteinander verrühren, wobei sich die Streusel fast automatisch bilden. Auf die Apfelmasse streuen und unter der Oberhitze im Ofen langsam (ca. 30 Minuten) gar werden lassen. Abschließend unter dem Grill oder bei verstärkter Oberhitze leicht anbräunen. Zum warmen Apfelgratin serviere ich - und das ist der Pfiff - gut gekühlte Creme fraiche. Und weil Oma und die Kinder es nicht so schätzen wie ich, praepariere ich extra für mich und meine Gesinnungsgenossen eine Schale Creme fraiche, in die ich ein nicht zu kleines Glas Calvados eingerührt habe. Prost, Christkind!