



Kreisheimatstube Stoffenried

Blättle im Januar

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube!

Wir wünschen Allen ein gesundes, glückliches Neues Jahr! Da wir coronabedingt momentan leider keine Veranstaltungen anbieten können, wollen wir auf diesem Wege den Kontakt aufrechterhalten. Statt des üblichen Veranstaltungskalenders erscheint nun jeden Monat unser „Blättle“, das Sie über Dinge aus dem bäuerlichen Jahreskreislauf aus der Kreisheimatstube informiert. Wenn Sie jetzt zu uns kommen könnten, würden wir Ihnen unsere Museumsbratäpfel, frisch aus dem Holzofen, servieren und Märchen hinterm Kachelofen erzählen. Schon der Duft erweckt heimelige Gefühle und Erinnerungen... Bratäpfel waren für unsere Großeltern und Urgroßeltern, für die es nur selten „was Süßes“ gab, eine besondere Leckerei im Winter, die ohne große Umstände oder gar Füllung einfach in einem „Kärle“ (einem kleinen Kar = einer Auflaufform) in den Holzofen geschoben wurden.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken!

Bratapfel-Rezept



Mit einem Apfelsausstecher das Kernhaus von 6-8 Äpfeln entfernen. Eine feuerfeste Form reichlich mit Butter ausstreichen, die Äpfel hineinssetzen.

In einer Schüssel ca. 100 g gemahlene Mandeln oder Nüsse, 4 EL braunen Zucker und etwas Zimt gut miteinander vermengen. Mit der Mischung das ausgestochene Loch im Apfel füllen, obenauf eine teelöffelgroße Butterflocke setzen und einige Mandelblättchen darauf verteilen.

Die Äpfel im Backofen bei 180 Grad 20 - 30 Min. backen, bis sie weich sind, aber noch nicht zerfallen.

Tipp: Am besten eignen sich Äpfel der Sorte Boskop, denn diese zerfallen nicht beim Braten. Besonders gut mit Vanillesoße oder Eis!

Die geschmolzene Butter mit den karamellisierten Mandelblättchen mit einem Löffel über die Äpfel geben und noch heiß servieren.