Rezept

Bratapfel-Rumtopf

Ein Rezept von Bratapfel-Rumtopf, am 29.04.2024

Zutaten

gut 1,5 kg	säuerliche, feste Äpfel (z. B. Boskop)
50 g	ungehäutete Mandeln
300 g	brauner Rohrzucker
1	Vanilleschote
50 g	Walnusskerne
50 g	Rosinen
2	Zimtstangen
ca. 1 l	brauner Übersee-Rum (54 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Liter (ca. 20 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, gut trocken reiben und quer halbieren. Die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher ausbohren. Die Apfelhälften mit der Höhlung nach oben in ein tiefes Backblech setzen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.

2. Die Walnusskerne und die Mandeln grob hacken, mit den Rosinen vermischen. Die Nuss-Rosinen-Mischung gleichmäßig auf den Apfelhälften verteilen. Die Hälfte des Rohrzuckers darüberstreuen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Äpfel ca. 15 Min. backen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist.

3. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Äpfel samt Füllung in Stücke schneiden. Die Zimtstangen in grobe Stücke brechen. Die Vanilleschote aufschlitzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Apfelstücke, Füllung und Gewürze in einen sauberen Tontopf oder in ein großes Glas füllen, den restlichen Zucker darüberstreuen.

4. Die Karamellreste auf dem Backblech mit etwas Rum übergießen, mit einem Löffel abschaben und auflösen, über die Bratapfelstücke gießen. So viel von dem restlichen Rum aufgießen, bis die Äpfel gut bedeckt sind. Das Gefäß fest verschließen und den Bratapfel-Rumtopf 1-2 Monate kühl und dunkel ziehen lassen.