

## Rezept

# Bratapfelmus

Ein Rezept von Bratapfelmus, am 11.05.2026

## Zutaten

<b>3 kg</b> säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop oder Gravensteiner)	<b>150 g</b> Rosinen
<b>500 g</b> Zucker	<b>200 g</b> Mandelstifte
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>200 ml</b> Weißwein
<b>8 EL</b> Calvados	<b>1 TL</b> gemahlener Anis

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER À 210 M | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 150° vorheizen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und schälen. In Stücke schneiden und mit Rosinen und Mandeln auf einer Fettpfanne verteilen.

---

2. Zucker mit 100 ml Wasser in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Wein ablöschen. Alles über die Äpfel gießen, die Gewürze darüberstreuen und vermengen.

---

3. Die Apfelmischung ca. 2 Std. im Ofen (Mitte) eindicken lassen, dabei die Backofentür mit einem dazwischengeklemmten Holzkochlöffel einen Spalt offen halten. In Abständen von 15 Min. kontrollieren, bis der Saft vollkommen verdampft ist. Das Mus dabei zur Mitte aufhäufen, damit es am Rand nicht ansetzt.

---

4. Sobald der Saft eingekocht ist, das Blech herausnehmen. Das Mus sofort in Gläser füllen und glatt streichen. Auf jedes Glas 1 EL Calvados gießen, anzünden und die Gläser sofort verschließen.