

Rezept

Bratapfelmus

Ein Rezept von Bratapfelmus, am 23.04.2024

Zutaten

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