

## BRATAPFEL IN WEINSCHAUMSAUCE

Rezept von Jürgen Helm vom "Gasthaus zum goldenen Löwen" in Güttersbach

### Bratäpfel

#### **Zutaten:**

6 große Äpfel  
je 3 EL klein gehackte Walnüsse und Haselnüsse  
20 g klein geschnittenen kandierten Ingwer  
zerbröselter Lebkuchen und in Amaretto eingeweichte Rosinen  
1 Msp. Zimt  
4 TL flüssigen Honig  
Butter

#### **Zubereitung:**

Die Äpfel waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Die ungeschälten Äpfel in eine gut gebutterte feuerfeste Form setzen. Nüsse, Ingwer, Rosinen, Honig, Zimt und den klein gebröselten Lebkuchen vermischen. Die Masse in die Äpfel füllen und auf jeden Apfel Butterflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten braten.

### Weinschaumsoße

#### **Zutaten:**

4 Eier  
4 El Zucker  
1/4 l Weißwein

#### **Zubereitung:**

Den Weißwein aufkochen. Die Eier und den Zucker sehr schaumig rühren. Den aufgekochten Wein vom Herd nehmen und die Schaummasse darunter heben. Nicht mehr kochen lassen. Die Bratäpfel aus der Form nehmen und mit der Weinschaumsauce übergießen.