



Weisswein-Backäpfel

Autor: *Il Cuciniere Italiano*, Rusconi Editore, 1985

LEVEL sehr easy

ZEITBEDARF ca. 20 Min. plus ca. 40 Min. Backzeit

VEGGIE

Zutaten (6 Personen):

- 6 grosse, festkochende Äpfel
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Flasche Weisswein
- 20 g Butter für die Gratinform

AUMATT
LADE

Zubereitung:

- Äpfel waschen, Kerngehäuse grosszügig entfernen, Äpfel nicht schälen.
- Zucker und weiche Butter gut vermischen.
- Ausgehölte Äpfel mit der Butter-Zuckermasse füllen.
- Gratinform ausbuttern, Äpfel darin aufrecht eng platzieren.
- Äpfel grosszügig mit Wein übergiessen (sie sollten ca. 0,5 cm im Wein stehen). In den auf 200° vorgeheizten Ofen geben, bei Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten gar braten (nicht verkochen).
- Äpfel immer wieder mit dem Wein-Jus übergiessen, evtl. etwas Wein dazu geben, wenn sie austrocknen sollten.
- Am Schluss Äpfel auf einer Servierplatte anrichten, mit dem eingedickten Wein-Jus überziehen.

Tipps:

- Auch kalt zu geniessen.
- Auch für Kinder geeignet, weil der Alkohol im Ofen verdampft.

•