



BRATAPFEL
UND
MARONI

GENIEßEN WIE FRÜHER

JAN THORBECKE VERLAG

Inhalt

Süße Nostalgie ...	5
Bratapfel ...	6
Quittenbrot ...	8
Gebrannte Mandeln ...	11
Liebesäpfel ...	12
Hagebuttenmarmelade ...	14
Zimtsterne ...	17
Karamellbonbons ...	18
Weckmänner ...	20
Geröstete Maronen ...	23
Honigkuchen ...	24
Früchtebrot ...	27
Magenbrot ...	28
Krapfen mit Zwetschenkompott ...	30
Vanille- und Schokoladenpudding ...	33

Milchreis mit Holunderbeeren ...	35
Grießpudding mit Apfelmus ...	36
Eierlikör ...	39
Buchteln mit Birnen-Nuss-Füllung ...	40
Waffeln ...	42
Kaiserschmarrn ...	45
Arme Ritter ...	46
Kirschenmichel ...	48
Marmorkuchen ...	51
Pflaumen-Streuselkuchen ...	52
Gedeckter Apfelkuchen ...	54
Käsekuchen ...	57
Bienenstich-Törtchen ...	58
Schwarzwälder-Schichtdessert ...	60
Frankfurter Kranz ...	63

Bratäpfel

FÜR 4 PORTIONEN



Für die Bratäpfel:

- 4 säuerliche Äpfel
- 80 g Marzipanrohmasse
- 100 g gemischte Nüsse,
z. B. Mandeln,
Haselnüsse und
Walnüsse
- 2 EL Rosinen
- ½ TL Zimtpulver
- 2 EL Honig
- 20 g Butter
- 120 ml Apfelsaft

Für die Vanillesauce:

- 250 ml Milch
- 1–2 TL Stärke
- 2 Eigelb
- Mark von 1 Vanilleschote
- 3–4 EL Zucker

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, trocknen und das Kerngehäuse ausstechen. ● Das Marzipan fein zerdrücken, die Nüsse und die Rosinen hacken und dazugeben, den Zimt und den Honig untermischen. Die Äpfel in eine gebutterte Backform stellen und mit der Nuss-Marzipanmasse füllen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und die Bratäpfel im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Nach etwa 20 Minuten den Apfelsaft mit etwas Wasser angießen. ● Für die Vanillesauce von der Milch 3–4 EL abnehmen und mit der Speisestärke und den Eigelben glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen. Die Stärke in die nicht mehr kochende Milch einrühren und unter Rühren erhitzen (nicht kochen), bis die Sauce andickt. ● Die Bratäpfel mit der Vanillesauce servieren.



Weckmänner

FÜR 8-10 STÜCK



Für den Teig:

500 g Mehl

1 Pr Salz

½ Würfel frische Hefe

200 ml lauwarme Milch

100 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

Für die Verzierung:

2 Eigelb

2 EL Milch

Mandeln

Rosinen

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde lang gehen lassen. ● Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig in 8-10 Portionen teilen. Davon jeweils etwa ein Viertel abnehmen und eine Kugel für den Kopf formen. Aus dem übrigen Teig die Körper modellieren, den Kopf ansetzen und die Männchen auf 4 Backbleche mit Backpapier verteilen. ●

Die Eigelbe mit der Milch verquirlen und die Männchen damit bestreichen. Mit Mandeln und Rosinen verzieren. Im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2016 Jan Thorbecke Verlag der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung: StockFood/
William Lingwood

Druck: Firmengruppe APPL, Wemding

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1108-7 (Print)

ISBN 978-3-7995-1136-0 (eBook)

Bildnachweis:

Alle Bilder © StockFood und die folgenden Urheber: S. 7: William Lingwood; S.9: Sandra Krimshandl-Tauscher; S. 10: Becky Lawton/Adrian Geralnik; S. 13: Bruce James; S. 15: Martina Schindler; S.16: Westend61; S. 19: Westend61; S. 21: Gräfe & Unzer Verlag/Wolfgang Schardt; S. 22: Eising Studio – Food Photo & Video; S. 25: Oliver Brachat; S. 26: Rua Castilho; S. 29: Ira Leoni; S. 31: Reinhard Hunger; S. 32: Sporrer/Skowronek; S. 34: Mandy Reschke; S. 37: Tina Engel; S. 38: Westend61; S. 41: Karl Newedel; S. 43: Photo-Cuisine/Thys/Supperdelux; S. 44: Gräfe & Unzer Verlag/Eising Studio – Food Photo & Video; S. 47: Westermann & Buroh Studios; S. 49: Gräfe & Unzer Verlag / Silvio Knezevic; S. 50: Rua Castilho; S. 53: B.&.E.Dudzinski; S. 55: Peter Garten; S. 56: Jalag/Hoersch, Julia; S. 59: Gräfe & Unzer Verlag/Kramp + Gölling; S. 61: Ina Peters; S. 62: Gräfe & Unzer Verlag/Kramp + Gölling.

Rezepttexte:

Elisabeth Gerich, StockFood-Rezepteteam

