

Bratapfelbowle

- 2 Bratäpfel

- höhlt 2 Äpfel aus,
füllt die mit Rosinen – Mandeln - Zimt
– Obendrauf ein bisschen Butter

- 160° - 20 Minuten

- lasst die dann abkühlen

- setzt die kalten Bratäpfel
- Bowlenschüssel
- paar Zimtstangen drumrum

- bedecken die mit einer Flasche Weiswein
- Saarländischer Auxerois - Obermosel
- lassen die über Nacht ziehen
- kurz vor dem Servieren
- Orangenstückchen
- eine Flasche Cremant aufgießen
- Glas – Apfelscheibe – Zimtgewendet