

BRATAPFEL-GLÜHWEIN

Zutaten

- 1** Rotkäppchen
Flasche Qualitätswein
Dornfelder
Halbtrocken
- 2** Äpfel (z.B. Boskop)
- 1/2 TL** Zimt, gemahlen
- 1 Msp.** Nelken
- 1 Msp.** Kardamom,
gemahlen
- 2 EL** brauner Zucker

Zubereitung

1. Elektrobackofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
3. Mit Vanillezucker, Zimt, Nelken, Kardamom und Zucker vermischen.
4. In eine kleine Auflaufform geben und im Backofen ca. 15–20 Minuten garen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad Celsius/Stufe 4, Umluft 180 Grad Celsius).
5. Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Halbtrocken vorsichtig in einem Topf erhitzen.
6. Apfelwürfel dazugeben, Glühwein in Gläser füllen und Wunsch mit langen Zimtstangen garniert servieren.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Halbtrocken