



BRATAPFEL UND BRATBIRNEN MIT CRANBERRIES UND SALBEI

ZUBEREITUNGSZEIT UND GAREN: 1 H 10 MIN

ZUTATEN

- 3 EL getrocknete Cranberries und frische Cranberries, gewaschen
- 30 g Sultaninen
- 150 ml naturtrüber Apfelsaft
- 30 g Butter
- 10 Salbeiblätter, gewaschen und
- Salbeistängel, zum Garnieren
- Butter, für die Form
- 4 rote Äpfel
- 1 kleine Birne
- Zitronensaft
- 20 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Die getrockneten Cranberries grob hacken, mit den Sultaninen in eine Schüssel geben und mit 50 ml Apfelsaft übergießen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter mit dem Salbei in einer Kasserolle erhitzen und den Salbei leicht knusprig braten. Die Äpfel waschen, trocken reiben und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher auslösen, dabei den Stiel nicht entfernen, so dass die Äpfel oben noch geschlossen sind. Die Birne waschen, mitsamt Stiel und Kerngehäuse vierteln und mit Zitronensaft bepinseln.
3. Die Mandeln grob hacken und mit den eingeweichten Cranberries und Sultaninen vermengen. Die Salbeiblätter kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, zerbröckeln und unter die Mandel-Trockenfrüchte-Masse mengen.
4. Die Äpfel mit der Mischung füllen und mit der Öffnung nach unten in die Form setzen. Die Birnenviertel ebenfalls in die Form geben, den übrigen Saft angießen und alles im Ofen ca. 30 Minuten backen.
5. Die Bratäpfel und die -birne aus dem Ofen nehmen und in einer Schale anrichten. Die Nussbutter nochmals erhitzen, die frischen Cranberries darin schwenken und über die Früchte verteilen. Alles mit Salbeistängeln garnieren und servieren.