

„Brätäpfel“, ...

... Kletznbirn, wia des guat riacht! Gspürts es denn nit, däss scho bald etwäs gschiacht?“ So der Beginn der zweiten Strophe des beliebten Adventliedes „Wänns draußt bald finster wird“ von Franz Tomschi aus Oberösterreich (Wenn auch Sie es singen wollen, unser [Liederdienst](#) hilft Ihnen gerne weiter). Schon der Gedanke an wohlriechende Brätäpfel lässt heimelige vorweihnachtliche Stimmung aufkommen. Und ganz leicht sind sie selber gemacht.

Wir benötigen:

Kleine Äpfel, Marmelade (bewährt haben sich Ribisel oder Preiselbeere), Butter, Walnüsse, Honig, Rosinen, Zimt, eventuell etwas Weißwein

Und so wird's gemacht:

Mit einem Apfelstecher oder kleinem Messer wird das Kerngehäuse entfernt. Dann setzen wir die Äpfel in eine ausgebutterte Bratrein und füllen sie mit einem Löffel Marmelade, einigen Walnussstücken, ein paar Rosinen und einer Prise Zimt. Nun übergießen wir alles mit etwas Wasser oder Weißwein, setzen noch Butterflöckchen auf die Äpfel, beträufeln sie mit etwas Honig, streuen Zimt darüber und braten die Äpfel im vorgeheizten Rohr für etwa eine halbe Stunde. Schon die Zubereitung ist ein Genuss: Denn es ist lustig anzusehen, wie die Äpfel zu schwitzen beginnen – und es duftet herrlich. Und im Geschmack sind sie kaum zu überbieten. Probieren Sie es aus!

TIPP: Mehr Weihnachtliches zum Selbermachen gibt es auch zum Nachlesen im Buch „Weihnachtszeit in der Familie“ – erhältlich [Online-Shop](#)

Dieser Beitrag von Herbert Krienzer stammt aus dem [Vierzeiler 4/2014](#)



Sammeln | Veröffentlichen | Vermitteln | Weitergeben

Steirisches Volksliedwerk

Sporgasse 23 | 8010 Graz, Austria | T: +43 (0)316 908635 | F: +43 (0) 316 908635 55

www.steirisches-volksliedwerk.at | service@steirisches-volksliedwerk.at

Landeshypothekenbank Steiermark | IBAN: AT34 5600 0205 4101 7250 | BIC: HYSTAT2G

ZVR Zahl: 668410172