

# Rezept

## für Bratapfel

Herrlich duftende, wohlschmeckende Bratäpfel zaubert unser Apfelbräter für Sie – wo immer Sie wollen und völlig ohne Strom.

### Und so wird's gemacht:

1. Stechen Sie das Kerngehäuse des Apfels aus.
2. Füllen Sie den Apfel ganz nach Ihrem Geschmack mit gehackten Nüssen, Honig oder Marmelade, Rosinen. Bestreuen Sie den Apfel mit Vanillezucker sowie einer Prise Zimt. Vielleicht geben Sie noch ein wenig Rum dazu.
3. Auf den Apfel und in die Garschale neben den Apfel geben Sie einen Stich Butter.
4. Nun stülpen Sie den Deckel auf die Garschale.
5. Sie zünden ein Teelicht an und stellen dieses in den Brennraum des Stövchens.  
Nach 1 bis 2 Stunden ist der Apfel fertig geschmort.

Der Duft und Geschmack des Apfels wird Sie begeistern.

### Übrigens:

Das Oberteil unseres Apfelbräters – Schälchen mit Deckel – können Sie sehr gut aus Dose benutzen.

Zum Beispiel für Erdnüsse und andere Knabbereien ...oder als Marmeladetopf.

**TÖPFEREI LANGERWEHE**  
**KUCKERTZ & RENNERTZ**

Ulhaus 38 • 52379 Langerwehe  
Tel. 0 24 23 - 94 03 80  
Fax 0 24 23 - 94 03 90  
[www.toepferei-langerwehe.de](http://www.toepferei-langerwehe.de)