

## 4 Bratäpfel mit Portweinsauce

100 g gemahlene Haselnüsse  
100 g gemahlene Mandeln  
4 EL Honig  
2 EL Zucker  
1 Bund Salbei  
9 Äpfel  
40 g Butter  
6 EL Zucker  
200 ml roter Portwein  
400 ml Apfelsaft  
2 EL Holunderbeersaft  
gemahlene Walnüsse  
Puderzucker

- 
1. Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ohne Fett rösten und in eine Schüssel geben. Honig leicht erwärmen und mit Zucker, Nüssen und Mandeln gut verrühren. Salbeiblätter abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseite legen, restliche fein hacken und mit der Masse gut mischen. Die Äpfel waschen, an der Unterseite glatt schneiden, um eine Standfläche zu schaffen, an der Oberseite einen Deckel abschneiden und beiseite stellen. Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und mit der Masse füllen. Restliche Masse auf die Schnittflächen verteilen.
  - 2.
  3. Äpfel in einen Bräter geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten backen. Die letzten 2 Minuten den Deckel auf die Äpfel setzen.
  4. Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Apfelsaft dazugeben und bei mittlerer Hitze 10 – 12 Minuten kochen lassen. Holunderbeersaft dazugeben, beiseite stellen.
  5. Fertige Bratäpfel mit Deckel auf Teller verteilen, mit etwas Sauce, gemahlene Nüssen und Salbeiblättern garnieren, mit Puderzucker bestreuen und servieren. Restliche Sauce dazu servieren.