

Download zum zweiten Advent: Schmecken – Guten Geschmack bringen wie Nikolaus

Geschichte: Der goldene Apfel

Einmal lebte ein Mann, dem war seine Frau gestorben. Er hatte drei Töchter. Ihm ging es sehr schlecht. Er hatte keine Arbeit und musste deshalb das, was er für sich und seine Töchter benötigte, von anderen borgen. Weil er aber über lange Zeit keine Arbeit fand, konnte er denen, die ihm etwas geborgt hatten, nichts zurückgeben. So hatte er viele Schulden. Mit der Zeit ärgerten sich die Leute, von denen er etwas geborgt hatte, über ihn und verlangten viel Geld von ihm zurück. Als er ihnen aber nichts zurückzahlen konnte, verlangten sie: "Dann musst du deine älteste Tochter verkaufen. Sie kann als Dienerin zu einem reichen Mann gehen und dort für ihn arbeiten. Er kauft sie dir ab, und sie gehört ihm!" Da weinte der arme Mann, weil er seine Töchter so lieb hatte und niemals eine verkaufen wollte. Doch die Polizisten, denen die Leute die Sache gemeldet hatten, sagten: "Wenn du morgen deine Schulden nicht zurückzahlen kannst, werden wir dich ins Gefängnis sperren, und deine Tochter wird verkauft!" Als der arme Mann seinen Töchtern alles erzählte, weinten sie sehr und gingen traurig schlafen. Zufällig erfuhr aber der Bischof Nikolaus von dem armen Mann und von dem, was mit ihm und seiner ältesten Tochter geschehen sollte. Nikolaus hatte vor langer Zeit vom Kaiser einen vergoldeten Apfel geschenkt bekommen. Dieser Apfel war rundherum mit kostbaren Edelsteinen besetzt. So nahm Nikolaus den Apfel und schlich in der Nacht heimlich zu der Wohnung des armen Mannes. Er stieß ganzvorsichtig ein Fenster auf und legte den wertvollen Apfel auf die Fensterbank. Dann ging er mit leisen Schritten wieder nach Hause. Am nächsten Morgen entdeckte die jüngste Tochter den kostbaren Apfel auf der Fensterbank. Sie weckte sogleich den Vater und ihre beiden Schwestern. "Uns hat bestimmt der Nikolaus geholfen!" rief sie überglücklich. So konnte der arme Mann all seine Schulden mit dem vergoldeten Apfel bezahlen. Nikolaus hatte die Familie von all ihren Sorgen befreit.

Bratäpfel mit Vanillesoße (ohne Marzipan) zum Nikolausabend – Ein Klassiker mit Pfiff!



So schmeckt der Advent! Hier ein leckeres Rezept für Bratäpfel. Da Kinder in der Regel nicht gerade die größten Fans von Marzipan sind, haben wir darauf verzichtet. Mit Vanillesauce ist das Ganze ein fürwahr ein „kulinarischer Traum“!

Zutaten für 4 Personen

1 Päckchen Vanillesaucenpulver (zum Kochen), 1 EL Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1/4 l Milch, 1 EL Rosinen, 6 EL Apfelsaft, 4 mittelgroße säuerliche Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 30 g Haselnüsse, 1 EL Crème fraîche, 1 EL Honig, 2 Prisen Zimtpulver, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Für die Vanillesauce das Saucenpulver mit Vanillezucker und Zucker mischen. Von der Milch 3 EL abnehmen und damit das Saucenpulver anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Saucenpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren nochmals gut aufkochen lassen. Die Sauce abkühlen lassen.
2. Die Rosinen mit Wein oder Saft mischen, aufkochen und 5 Min. bei geringer Hitze kochen lassen.
3. Äpfel waschen und abtrocknen. Stiele entfernen und Kerngehäuse von der Blütenseite her mit einem Apfelausstecher oder Messer großzügig herausschneiden. In die Höhlungen Zitronensaft träufeln.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Rosinen abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen und in eine flache, ofenfeste Form gießen. Nüsse hacken, mit den Rosinen, Crème fraîche und Honig verrühren, mit Zimt und Zitronenschale würzen.
5. Die ausgehöhlten Äpfel in die Form setzen und die Mischung mit einem Teelöffel hineinfüllen. Im Backofen (Mitte) 25-30 Min. braten. Mit der Vanillesauce servieren