

*4 große Äpfel*  
*2 Essl.*  
*Semmelbrösel*  
*1 Essl. Rosinen*  
*3 Essl.*  
*Apfeldestillat,*  
*im Holzfass gereift*  
*3 Eier*  
*2 Essl. Zucker*  
*Zitronensaft*  
*Kakao*  
*Puderzucker*

## **Apfelbrand-Äpfel**

Die ungeschälten Äpfel werden mit ausgestochenen Kernhaus auf einem Backblech im Ofen 15 Minuten bei 200 Grad gebraten. Dann legt man sie in eine gebutterte Auflaufform, füllt in die Löcher die gezuckerten Semmelbrösel, die mit Rosinen und Apfelbrand vermischt wurden. Aus drei Eiern Eischnee schlagen und mit etwas Zucker süßen. Die drei Eigelb mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren, dann Eiweiß unterziehen. Die Masse gleichmäßig über Äpfel geben und im Ofen ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen. Vor dem Auftragen mit Kakao und Puderzucker bestreuen.