



# Bratäpfel

## Zutaten

- 4 säuerliche Äpfel
- 4 Esslöffel Walnüsse
- 2 Esslöffel Rosinen
- 2 Esslöffel Ribiselgelee
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Becher Wasser



Rosinen



Ribiselgelee



Walnüsse



Apfel



Butter

## Zubereitung

1. Backrohr auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Äpfel waschen.
3. Kerngehäuse entfernen.
4. Äpfel in eine Auflaufform setzen.
5. Nüsse, Rosinen und Ribiselgelee vermischen und Äpfel damit füllen.
6. Butter in eine Form und auf den Äpfeln verteilen.
7. Wasser untergießen.
8. Im Rohr ungefähr 30 Minuten braten.



Wir riechen ständig - bei jedem der 15.000 bis 30.000 Atemzüge am Tag nehmen wir Gerüche wahr. Meist jedoch völlig unbewusst. Erst wenn etwas sehr angenehm oder unangenehm riecht, fällt uns das auf.



## Küchenduft

Du kommst heim und jemand kocht. Ohne etwas zu sehen, weißt du schon, was es heute zu essen gibt. Du hast es erschnuppert!  
Heute riecht es nach Apfelkompott, Krautsuppe, frischem Brot, Kuchen, Gulasch ...

## Wer kennt den Geruch?

Nimm dir Gewürzgläser aus der Küche, schließe die Augen und versuche zu erschnuppeln, was in die Gläser gefüllt ist.



Kennst du das? Wenn du verküht bist und eine verstopfte Nase hast, schmeckt das Essen nicht gut. Warum? Weil der Geschmack mit dem Riechen gekoppelt ist. Nur wenn etwas fein riecht, schmeckt es uns auch.



Äpfel werden im Herbst geerntet  
und für den Winter eingelagert.  
So können wir sie lange genießen!