



Die Winter in Ostpreußen waren hart, die Wälder tief verschneit und die Seen über viele Wochen zugefroren. In dieser langen, frostigen Zeit, besonders vor Weihnachten, erwärmten Kerzen und Lichter, gut geheizte Stuben, hier und da ein Gläschen Grog oder Bärenfang die Gemüter.

Ein einzigartiger Zauber lag über dem Land, und für uns Kinder gehörten die Vorfreude auf den Weihnachtsmann, die Geschichte vom Stern zu Bethlehem, die Krippenspiele und die vielen geheimnisvollen Vorbereitungen zu der schönsten Zeit des Jahres. Wir erlebten eine glückliche Kindheit in Ostpreußen, ganz besonders, wenn es vor Weihnachten zu den Großeltern auf's Land ging.

Wenn der Geruch von vierzehnerlei Pfefferkuchengewürzen sich mit dem Duft des Rosenwassers und der bitteren Mandeln mischte, wenn die Honig- und Pfefferkuchen, die Mürbchen und die Thorner Katharin-



chen aus der Backröhre ihren Duft verströmten, dann war Weihnachten nicht mehr fern.

Besonders die Herstellung des Königsberger Marzipans war eine aufwändige und heiße Angelegenheit, denn weil es noch keinen Ofen mit Oberhitze gab, wurde das Marzipan vor dem glühenden Herdloch gebacken. Noch vor dem Erkalten wurden die Marzipanstücke, die einen Rand hatten, mit Zuckerguss gefüllt und mit Blumen aus rotem Gelee, grünem Zitronat und gelber Sucade verziert. Was überhaupt nicht fehlen durfte, waren die Bratäpfel.

Und wenn heute, nach vielen Jahren im schönen Hessenland, wo ich mit meinem Hessenmädchen zu Hause bin, der Duft von Bratäpfeln unser Haus durchzieht, dann ist das ein untrügliches Zeichen: Weihnachten steht vor der Tür. Nun aber möchten wir den Duft und Geschmack eines Ostpreußisch-Hessischen Bratapfels nicht länger für uns behalten ...

*Wir verbinden damit unsere herzlichen Wünsche
für ein fröhliches, besinnliches Weihnachtsfest
und ein gutes Neues Jahr, das viel Freude, gute Gesundheit
und Frieden in der Welt bringen möge.*



Ostpreußische Bratäpfel, hessisch kultiviert und verfeinert

Zutaten für 4 Personen:

*4 große aromatische Äpfel,
z.B. Boskoop oder Cox-Orange*

40 g Sultaninen

5 cl echter Rum

1 TL gemahlener Zimt

5 EL Bienenhonig

50 g Mandelblättchen

40 g Butter

1/8 l Weißwein,

am besten Riesling

oder Grauer Burgunder

Vanillesoße nach Belieben



*Sultaninen mit dem Rum begießen
und 30 Min. ziehen lassen.*

*1 TL gemahlener Zimt
mit 5 EL Honig verrühren.*

*4 Äpfel von den Kerngehäusen
befreien und damit bestreichen.*

*50 g Mandelblättchen in einen
tiefen Teller geben und die Äpfel
darin wenden.*

*Danach in eine gebutterte Form
setzen und mit den Sultaninen
füllen. Die restlichen Sultaninen
um die Äpfel herum verteilen.*

*Mit Butterflöckchen belegen
und im vorgeheizten Backofen
bei 200°C 20-30 Min. braten.*

*Nach 10 Min. Bratzeit
mit 1/8 l Weißwein begießen.*

*Nach Belieben vor dem Servieren
mit Vanillesoße anrichten.*

Guten Appetit