

# Wie geht ihr dem Corona-Virus entgegen?

**Beitrag von „CDL“ vom 22. Dezember 2020 16:29**

Die Ausgangsfrage war ja, wie wir dem Coronavirus entgegengingen. Thematisch völlig passend deshalb, weil ich das gerade genau so mache: Mit hausgemachtem Bratapfel und Vanillesauce.

Dazu weiches Marzipan (für 2 Äpfel reichen schon ca.40g, also nicht übertreiben), Mandelstifte und zerbröselten Gewürzpekulatius (bei zwei Äpfeln mindestens 4 Kekse nehmen, ich habe 12 Kleine genommen) zusammen mit den Gewürzen eures Herzens vermengen (ich empfehle etwas Vollrohrzucker oder Kokosblütenzucker, Zimt, Muskat, ggf. gemahlenes Piment) und in die horizontal halbierten und entkernten Äpfel einfüllen, andrücken nicht vergessen, einen halben Teelöffel Butter auf jeden Apfel, obere Apfelhälfte aufsetzen und bei 200 Grad (Umluft) ca. 25min in einer Auflaufform garen bis die Äpfel schön weich sind. Kurz vor Schluss Sahne in einen kleinen Topf geben und zusammen mit den Gewürzen eures Herzens (ich empfehle eine kleine Menge Vollrohrzucker oder Kokosblütenzucker, Tonkabohne, Bourbonvanille und eine kleine Prise Zimt) erwärmen, bis die Sahne ganz leicht angedickt ist. Vanillesauce zusammen mit den Bratäpfeln servieren und genießen (mache ich gleich). Wer sichergehen möchte, was den Anti-Corona-Effekt anbelangt, füge sicherheitshalber z.B. in Rum marinierte Rosinen hinzu oder gebe den Rum in einen hausgemachten Kakao oder trinke diesen einfach direkt zum Bratapfel. Gurgeln nicht vergessen, damit es auf jeden Fall wirkt (mit dem Rum, nicht mit der Vanillesauce). 

Guten Appetit! Ich meine: Gutes Desinfizieren und Entcoronisieren. (Ich lasse den Rum weg, werde dafür heute Abend aber ausführlich mit etwas kalt gestelltem Winzersekt gurgeln.)

