



OP Special: Bratäpfel mit Spekulatiusfüllung

mit Cranberrys und salziger Karamellsauce



30-40min



2 Personen

Ein feiner Bratäpfel gehört mit zum Besten, was der Winter zu bieten hat. Gefüllt mit zerbröseltem Spekulatiusgebäck, Cranberrys und Haselnüssen und serviert mit einer heißen Salzkaramellsauce und vanilliger Crème fraîche könnte dies der köstlichste Bratäpfel sein, den du jemals probiert hast! Ein gut vorzubereitendes Dessert, das Klein und Groß in Verückung versetzt.

Was du von uns bekommst

- 200ml Schlagsahne ²
- 4 Äpfel
- 100g holländische Spekulatiuskekse ¹
- 25g blanchierte Haselnusskerne ³
- 25g getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 200g Zucker
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ²
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Schneebeser
- Messbecher
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 663kcal, Fett 44.7g, Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 5.3g



1. Äpfel vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 4EL Butter und die **Schlagsahne** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die Deckel der **Äpfel** abschneiden und die Kerngehäuse vorsichtig mit einem Messer oder einem Ausstecher großzügig entfernen, die **Apfelwände** sollten ca. 0,5cm dick sein. Die **Äpfel** in eine Auflaufform setzen.



4. Zucker karamellisieren

100g Zucker in einem mittelgroßen Topf bei niedriger Hitze unter leichtem Schwenken langsam goldbraun karamellisieren lassen.



2. Füllung zubereiten

Die **Kekse** fein zerkrümeln. Das geht am besten, indem du die **Kekse** in einen Gefrierbeutel gibst und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne zerbröselst. Die **Nüsse** und die **Cranberrys** grob hacken und mit den **Keks**en, 2EL weicher Butter, **1 Prise Zimt** und 1 kleinen Prise Salz gut vermengen.



5. Sauce zubereiten

Den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig 2EL Butter unter den **Karamell** rühren. Dann **100ml Schlagsahne** und ½TL Salz ebenfalls unterrühren. Durch die unterschiedlichen Temperaturen der Zutaten wird der **Karamell** zunächst etwas fest, löst sich aber schnell wieder auf, ggf. die **Sauce** noch einmal kurz bei niedriger Hitze erwärmen.



3. Äpfel backen

Die **Äpfel** mit der **Keksmasse** füllen und die Deckel daraufsetzen. Ggf. **übrige Füllung** einfach neben die **Äpfel** legen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die **Äpfel** 15-20Min. im Ofen backen. Anschließend die Folie entfernen und die **Äpfel** weitere 5-10Min. backen, bis sie weich und an der Oberfläche knusprig gebräunt sind.



6. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit dem **Vanillezucker** glatt rühren. Die **Bratäpfel** nach Belieben mit der **Karamellsauce** anrichten und mit der **Crème fraîche** servieren.