



OP Special: Bratäpfel mit Spekulatiusfüllung

mit Cranberrys und salziger Karamellsauce



30-40min



3-4 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
- 8 Äpfel
- 200g holländische Spekulatiuskekse ¹
- 50g blanchierte Haselnusskerne ³
- 50g getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 200g Zucker
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 7EL Butter ²
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Schneebesen
- Messbecher
- Alufolie

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 549kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 54.2g, Eiweiß 4.6g



1. Äpfel vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 7EL 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

Den **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, 4EL weicher Butter, **2 Prisen Zimt** und 1 Prise Salz gut vermengen.



5. Sauce zubereiten

Den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig 3EL Butter unter den **Karamell** rühren. Dann die **Schlagsahne** und ½-1TL 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.