



Bratapfel mit Spekulatius

und heißer Salzkaramellsauce



30-40min



2 Personen

Ein feiner Bratapfel gehört mit zum Besten, was der Winter zu bieten hat. Gefüllt mit zerbröseltem Spekulatiusgebäck, Pflaumen und Haselnüssen und serviert mit einer heißen Salzkaramellsauce sowie geschlagener Sahne mit Vanille könnte dies der köstlichste Bratapfel sein, denn du jemals probiert hast! Als gut vorzubereitendes Dessert für Klein und Groß können wir ihn auch für dein Weihnachtsmenü wärmstens empfehlen!

- 15

- Salz

Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Backofen
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1085kcal, Fett 58.5g,
Kohlenhydrate 121.5g, Eiweiß 8.2g



1. Äpfel vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird. Die Deckel der **Äpfel** abschneiden und die Kerngehäuse vorsichtig mit einem Messer oder einem Ausstecher großzügig entfernen. Die **Äpfel** in eine Auflaufform setzen.



2. Füllung zubereiten

Den **Spekulatius** zerkleinern. Das geht am besten, indem du die **Kekse** in einen Gefrierbeutel gibst und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne zerbröselst. Die **Haselnüsse** und die getrockneten **Pflaumen** grob hacken und mit dem **Spekulatius**, **1 Prise Zimt** und der **1/2 der Butter** gut vermengen.



3. Äpfel backen

Die **Äpfel** mit der **Spekulatiusmasse** füllen und die Deckel daraufsetzen. **Tipp:** Übrig bleibende **Füllung** einfach später dazu servieren. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die **Äpfel** ca. 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.



4. Sauce zubereiten

100g Zucker in einer mittelgroßen Pfanne bei niedriger Hitze unter leichtem Schwenken langsam karamellisieren lassen. Sobald er am Rand goldbraun ist, die **restliche Butter** und **50-100ml Milch** hinzugeben und alles gut verrühren. Durch die unterschiedlichen Temperaturen der Zutaten wird der **Karamell** zunächst etwas fest, löst sich aber schnell wieder auf.



5. Sahne schlagen

Die **Sahne** mit dem **Vanillezucker** in einem hohen Gefäß steif schlagen.



6. Anrichten und servieren

Die **Karamellsauce** mit 1 Prise Salz abschmecken. Die **Äpfel** mit der **Sauce** anrichten und mit der **Vanille-Schlagsahne** servieren.