



## 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.



- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 4 Äpfel
- 1 Packung Spekulatiuskekse <sup>1</sup>
- 1 Päckchen blanchierte Haselnuskerne <sup>15</sup>
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 200g Zucker
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 4EL Butter <sup>7</sup>
- Salz

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

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) 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.



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



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 **Keksen**, 2EL weicher Butter, **1 Prise Zimt** und 1 kleinen Prise Salz gut vermengen.



Den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig 2EL Butter unter den **Karamell** rühren. Dann **100ml Schlagsahne** und 1/2TL 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.



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.



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