



Special: Bratapfel mit Spekulatiusfüllung

mit Cranberrys und salziger Karamellsauce



30-40min



3-4 Personen

Ein feiner Bratapfel 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 Bratapfel sein, den du jemals probiert hast! Ein gut vorzubereitendes Dessert, das Klein und Groß in Verückung versetzt.

- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 8 Äpfel
- 2 Packungen Spekulatiuskekse ¹
- 2 Päckchen blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 200g Zucker
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker

- 7EL Butter ⁷
- Salz

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

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



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



Den **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 Fleischklopfert oder einer schweren Pfanne zerbröselst. Die **Nüsse** und die **Cranberrys** grob hacken und mit den **Keksen**, 4EL weicher Butter, **2 Prisen Zimt** und 1 Prise Salz gut vermengen.



Den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig 3EL Butter unter den **Karamell** rühren. Dann die **Schlagsahne** und 1/2-1TL 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.



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.