



## 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!

## Was du von uns bekommst

- Milch
- Zucker
- Spekulatius <sup>1,3,7</sup>
- Äpfel
- Butter <sup>7</sup>
- Schlagsahne <sup>7</sup>
- Haselnusskerne <sup>15</sup>
- Vanillezucker
- getrocknete Pflaumen <sup>12</sup>
- Zimt

## Was du zu Hause benötigst

- Salz

## Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 1085.0kcal, Fett 58.5g, Eiweiß 8.2g, Kohlenhydrate 121.5g



### 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.



### 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.



### 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.



### 5. Sahne schlagen

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



### 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.



### 6. Anrichten und servieren

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