

Bratapfel-Crumble im Bratapfel



MENGE: 4 gefüllte Bratäpfel

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min

BACKZEIT: 15 min | 30 min

BRATÄPFEL

4 säuerliche mittelgroße
Äpfel (z.B. Sorte Elstar)

CRUMBLE-FÜLLUNG

60 g Mehl
50 g Zucker
40 g Butter
2 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
Inneres der 4 ausgehöhlten Äpfel
3 EL Rosinen
2 EL Mandelblättchen
Saft einer 1/2 Zitrone
etwas Zimtpulver
etwas Vanillearoma

TOPPING

1 Packung Vanillesoße
etwas Puderzucker

01

Vermix Mehl, Zucker, Butter und Lebkuchengewürz zu Streuseln und backe sie bei 175°C Umluft für 15 min.

02

Weiche die Rosinen für 10 min in heißem Wasser ein. Röste die Mandelblättchen in der Pfanne bis sie goldgelb sind.

03

Schneide die Deckel der Äpfel ab, höhle die Äpfel aus und schneide das ausgehöhlte Fruchtfleisch in kleine Stücke. Gib den Zitronensaft, die vorgebackenen Streusel, die ausgedrückten Rosinen, die angerösteten Mandelblättchen, das Zimtpulver und das Vanillearoma hinzu und vermische alles.

04

Fülle die Bratäpfel mit der Crumble Mischung und lege die Deckel auf. Ab mit den Äpfel in den Backofen für 30 min bei 150°C.

05

Rühre die Vanillesoße an. Serviere die Bratäpfel mit Puderzucker bestäubt und einer Portion Vanillesoße.

tipps & tricks

- ♥ Die vorgebackenen Streusel geben den Extra-Crunch.
- ♥ Anstatt Vanillesoße passt auch super Vanilleeis dazu.
- ♥ Wer keine Mandelblättchen zur Hand hat, lässt diese einfach weg. Schmeckt ohne Mandeln genauso gut.