

Bratapfel mit selbst gemachter Vanillesoße und einer Marzipan-Mandel-Füllung

Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 642 kcal • Tag 5 kochen

55



Apfel



Marzipan



Mandeln, gehobelt



Kochsahne



Bratapfelgewürz



Gewürzmischung
„Desserttraum“



Mini-Spekulatius



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Zucker*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 große Schüssel, 1 kleinen Topf und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 8 Personen

	2P	4P	6P	8P
Apfel DE NL IT NZ	2	4	6	8
Marzipan 2) 22)	50 g	100 g	150 g	200 g
Mandeln, gehobelt 22)	10 g	20 g	30 g	40 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	450 g	600 g
Bratapfelgewürz	1 g	2 g	4 g	4 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	2 g	4 g	6 g	8 g
Mini-Spekulatius 7) 8) 15)	125 g	125 g	125 g	125 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 330 g)
Brennwert	807 kJ/193 kcal	2684 kJ/642 kcal
Fett	11 g	36,6 g
– davon ges. Fettsäuren	5,5 g	18,2 g
Kohlenhydrate	22,3 g	74,2 g
– davon Zucker	17,7 g	58,9 g
Eiweiß	2,8 g	9,3 g
Salz	0,12 g	0,38 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 2) Schalenfrüchte 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen 22) Mandeln

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande IT: Italien NZ: Neuseeland



1 Füllung vorbereiten

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Marzipan in grobe Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. **Mandelblättchen** zugeben, 4 [8 – 16] **Spekulatius-Kekse** mit den Händen dazubröseln und alles zusammen mit dem **Bratapfelgewürz** verkneten.



2 Äpfel entkernen

Äpfel horizontal halbieren und Kerngehäuse aus beiden Hälften vorsichtig entfernen.

Tipp: Dafür kannst Du entweder einen kleinen Teelöffel oder einen Kugelausstecher benutzen.



3 Äpfel füllen

Marzipan-Mandel-Füllung in die unteren **Apfelhälften** drücken.



4 Äpfel backen

Gefüllte **Äpfel** in eine Auflaufform setzen. Je ca. 0,5 TL **Butter*** auf die **Füllung** geben und **Apfeloberseite** aufsetzen.

Äpfel auf der mittleren Schiene im Backofen 25 Min. backen, bis sie weich sind.



5 Vanillesoße zubereiten

In der Zwischenzeit **Kochsahne**, **Desserttraum** und 1 EL [2 EL – 4 EL] **Zucker*** in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Anschließend Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** etwas andickt.



6 Bratäpfel anrichten

Bratäpfel auf tiefen Tellern anrichten und zusammen mit der selbst gemachten **Vanillesoße** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

