

Bratapfel mit selbst gemachter Vanillesoße und Marzipanfällung

Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 619 kcal • Tag 5 kochen

500



Apfel



Marzipan



Kochsahne



Bratapfelgewürz



Gewürzmischung
„Desserttraum“



Mandeln blanchiert,
gehobelt



Spekulatius-Kekse



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

Los geht's

Wasche das Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Zucker*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 Personen

	2P
Apfel BE	2
Marzipan 2) 22)	50 g
Kochsahne 7)	150 g
Bratapfelgewürz	1 g
Gewürzmischung	2 g
„Desserttraum“ Mandeln blanchiert, gehobelt 22)	1
Spekulatius-Kekse 7) 8) 15)	62,5 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. 670 g)
Brennwert	778 kJ/186 kcal	2589 kJ/619 kcal
Fett	10,5 g	34,9 g
– davon ges. Fettsäuren	4,5 g	15 g
Kohlenhydrate	21,8 g	72,4 g
– davon Zucker	17,3 g	57,4 g
Eiweiß	2,8 g	9,4 g
Salz	0,05 g	0,16 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: BE: Belgien



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.

Die Hälfte der **Spekulatius-Kekse** mit den Händen dazubröseln und alles zusammen mit dem **Bratapfelgewürz** verkneten.



2 Äpfel entkernen

Äpfel waagrecht 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 **Sahne**, „**Desserttraum**“ und 1 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>

