



# Köstlicher Bratapfel mit Karamellsoße und einer Schoko-Cranberry-Mandel-Füllung



## NACHSPEISE VORBEREITEN

Den Bratapfel und die Karamellsoße kannst Du prima schon am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.



Apfel



Weizenmehl



Rohrohrzucker



Schokolade



getrocknete Cranberrys



Mandelstifte



Crème fraîche



Karamellbonbons



Bratapfelgewürz

30 Minuten

Stufe 1

Eines der beliebtesten Desserts um die Weihnachtszeit darf als krönender Abschluss Deines Menüs nicht fehlen: Der süße Bratapfel! Mit einer Füllung aus feinen Gewürzen, dunkler Schokolade, Cranberrys und Mandelstiften schmeckt er sowohl cremig als auch fruchtig und knackig.

Als goldenes Topping gibt es eine selbst gemachte süße Karamellsoße dazu. Außerdem sorgen locker-fluffige Crème-fraîche-Wölkchen für ein sahniges Geschmackserlebnis. Zeit zum Genießen.

Wasche die **Äpfel** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, eine **Auflaufform** und **1 kleinen Topf**.



## 1 TEIG KNETEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/ Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

In einer kleinen Schüssel **Weizenmehl**, **Rohrohrzucker**, **Bratapfelgewürz**, **1 Prise Salz\*** und **Butter\*** zu einem Teig verkneten und kalt stellen.



## 2 ÄPFEL AUSHÖHLEN

**Äpfel** im oberen Drittel horizontal halbieren und Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen.



## 3 FÜLLUNG VORBEREITEN

**2 – 3 Schokoladenstücke** grob hacken, zusammen mit **Cranberrys** und **Mandelstiften** zum **Teig** geben und vermischen.

**Cranberry-Mandel-Mischung** in den unteren Hälften der **Äpfel** verteilen.

Etwas **Butter\*** auf die **Füllung** geben und Deckel aufsetzen.



## 4 ÄPFEL BACKEN

Gefüllte **Äpfel** in eine Auflaufform setzen und auf mittlerer Schiene **25 Min.** im Backofen backen.



## 5 KARAMELLSOSSE KOCHEN

In einen kleinen Topf **Karamellbonbons** mit **1 EL [2 EL|3 EL|4 EL] Crème fraîche** und einem Schluck **Wasser** geben. Unter Rühren **Bonbons** auflösen.

In einer kleinen Schüssel restliche **Crème fraîche** mit **Zucker\*** verrühren.



## 6 BRATAPFEL GENIEßEN

**Bratäpfel** auf tiefe Teller anrichten, mit **Crème fraîche** und **Karamellsoße** genießen.

# 2 - 8 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P	6P	8P
Weizenmehl 1)	25 g	50 g	75 g	100 g
Rohrohrzucker	25 g	50 g	75 g	100 g
Bratapfelgewürz	2 g	4 g	6 g	8 g
Apfel (Red Free)	2	4	6	8
Schokolade (70 % Kakao)	25 g	50 g	75 g	100 g
getrocknete Cranberrys	10 g	20 g	30 g	40 g
Mandelstifte 6)	10 g	20 g	30 g	40 g
Karamellbonbons	4	8	12	16
Crème fraîche 5)	150 g	300 g	450 g	600 g
Butter* 5)	je 1 EL	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Zucker*	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	647 kJ/155 kcal	2094 kJ/501 kcal
Fett	10 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	18 g
Kohlenhydrate	15 g	48 g
– davon Zucker	11 g	35 g
Eiweiß	2 g	6 g
Ballaststoffe	2 g	5 g
Salz	0 g	0 g

## ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 6) Mandeln

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | [kundenservice@hellofresh.de](mailto:kundenservice@hellofresh.de)  
 AT +43 (0) 720 816 005 | [kundenservice@hellofresh.at](mailto:kundenservice@hellofresh.at)

2018 | Weihnachten



*Guten Appetit!*