

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

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

401



Apfel



Marzipan



Mandeln, gehobelt



Kochsahne



Bratapfelgewürz



Gewürzmischung  
„Desserttraum“



Mini-Spekulatius



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

# Los geht's

Wasche das Obst ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Zucker\*

## Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 Auflaufform und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 Personen

	2P
Apfel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>IT</b>   <b>NZ</b>	2
Marzipan <b>2</b>   <b>22</b> )	50 g
Mandeln, gehobelt <b>22</b> )	10 g
Kochsahne <b>7</b> )	150 g
Bratäpfelgewürz	1 g**
Gewürzmischung „Desserttraum“	2 g
Mini-Spekulatius <b>7</b>   <b>8</b>   <b>15</b> )	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. 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.

Die Hälfte der **Mini-Spekulatius** mit den Händen dazubröseln und alles zusammen mit dem **Bratäpfelgewürz** 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 Anrichten & genießen

**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>

