



# KÖSTLICHER BRATAPFEL MIT VANILLESOSSE und einer Marzipan-Mandel-Füllung

## ADD-ON



Äpfel



Marzipan



Mandelstifte



Kochsahne



Bratapfelgewürz



Desserttraum



Karamellkekse



Butter

35 - 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie



Wasche die **Äpfel** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 Auflaufform** und **1 kleinen Topf**.



## 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. **Mandelstifte** zugeben, **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 Teelöffel oder einen Kugelausstecher benutzen.



## 3 ÄPFEL FÜLLEN

**Marzipan-Mandel-Füllung** in die untere **Apfelhälfte** drücken.



## 4 ÄPFEL BACKEN

Gefüllte **Äpfel** in eine Auflaufform setzen. Je ca.  $\frac{1}{2}$  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**, 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 BRATAPFEL ANRICHTEN

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



# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Marzipan 7)	50 g
Mandelstifte 7)	10 g
Karamellkekse 1)	4 ☉
Bratapfelgewürz	1 g ☉
Äpfel DE	2
Butter 5)	20 g
Kochsahne 5)	200 ml
Desserttraum	2 g
Zucker* für Schritt 5	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

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

### DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	656 kJ/157 kcal	4.567 kJ/1.092 kcal
Fett	9,59 g	66,74 g
– davon ges. Fettsäuren	4,42 g	30,73 g
Kohlenhydrate	14,81 g	103,06 g
– davon Zucker	13,32 g	92,70 g
Eiweiß	2,32 g	16,14 g
Salz	0,030 g	0,212 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!

