

Bratapfel- Crème mit Zimtaroma im Kelch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal, weihnachtlich, einfach und schnell auch für jeden Tag

Zutaten

- 500 g Äpfel, Cox Orange, Braeburn, oder Elstar
- Abrieb und Saft einer ungespritzten Limone
- 2 Tl gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g geschlagene Sahne
- Etwas frische Zitronenmelisse
- Etwas Zucker nach Geschmack
- 2 cl Apfelbrand
- 2 El geröstete Mandelsplitter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Äpfel zunächst mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien und in eine feuerfeste Auflaufform setzen.

Schritt2

Im vorgeheizten Backofen, 180° C für ca. 15-20 min. braten, erkalten lassen. Anschließend mit dem „Zauberstab“ pürieren.

Schritt3

Mit Zimt, dem Apfelbrand, dem Limonensaft und Abrieb abschmecken und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In dekorativen Gläsern abfüllen, gut durchkühlen und mit etwas geschlagener Zimtsahne und einem Melisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** bratapfel, crème, zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratapfel-creme-mit-zimtaroma-im-kelch/>