

Gewürz - Bratäpfel mit Baiserhaube

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

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

hm...leMit orientalisch - fruchtig - nussiger Note, cker

Zutaten

- 4 große, aromatische Äpfel
- 150 g Hagebutten - oder Aprikosenkonfitüre
- 250 g getrocknete Feigen, klein gewürfelt
- 25 g Pistazien, gehackt
- 25 g Pinienkerne, gehackt
- 2 El Amaretto - Likör
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1/2 El Zitronensaft
- 30 g zerlassene Butter
- 1 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 kleine Prise Salz
- 35 g Zucker
- ½ Tütchen Vanille - Saucenpulver zum Kochen
- 1/2 l Milch,
- 50 g Puderzucker
- Etwas Zimtpulver zum Bestäuben
- Minzeblättchen zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 180 ° C.

Schritt3

Die Äpfel oben und unten flach schneiden, das Kerngehäuse großzügig ausstechen und mit dem Zitronensaft marinieren; in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Schritt4

Die Feigen mit den Pistazien, Pinienkernen und Vanillemark mischen und mit Amaretto marinieren; in die Äpfel drücken und mit etwas flüssiger Butter bestreichen.

Schritt5

Auf der mittleren Schiene zunächst ca.10 min. backen, dann den Backofen auf höchste Temperatur / Oberhitze hoch schalten.

Schritt6

Das Eiweiß zwischendurch mit etwas Salz und dem Zucker steif schlagen, als üppige Haube auf die Äpfel geben, goldgelb bräunen.

Schritt7

Aus Milch und Vanille Soßenpulver eine Vanille Sauce herstellen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Äpfel mit Zimt bestäuben und mit einem Minze - Blättchen und der Konfitüre zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gewuerz-brataepfel-mit-baiserhaube/>