

Gebackener Apfel

Dieses Rezept für Bratäpfel mit Marzipankuchen-Streuseln und Mandeln gelingt ganz leicht und schmeckt mit Vanillesoße einfach köstlich.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform:

Fett

Zutaten:

6 kleine Äpfel

1 Pckg. Dr. Oetker fertige kleine
Marzipankuchen

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker

25 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Für die Soße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen

200 ml Milch

100 g Schlagsahne

Wie bereite ich leckere gebackene Äpfel zu?:

1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Äpfel waschen, quer halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Apfelhälften mit einem Kugelausstecher oder kleinem Messer aushöhlen und die Apfelstücke vom Aushöhlen evtl. klein schneiden.

2 Streusel zubereiten:

Marzipankuchen aus der Verpackung nehmen und in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln zerbröseln.

3 Füllung zubereiten:

Apfelstücke in einem kleinen Topf mit Vanille-Zucker mischen und unter gelegentlichem Umrühren etwa 10 Min. weich dünsten. 2 EL der Streusel und die Mandeln unterrühren.



- 4 Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 Vanillesoße zubereiten:

Dessert-Soßenpulver in einen Rührbecher geben. Milch und Sahne zufügen und mit einem Schneebesen **gut** verrühren.

- 6 Gebackener Apfel zubereiten:

Apfelhälften mit dem Kompott füllen und in die Auflaufform setzen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Gebackene Äpfel noch warm mit der Vanillesoße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die gebackenen Äpfel vor dem Servieren mit etwas Puderzucker besieben.

