

# Pikante Bratäpfel mit Dip

Dieser Bratapfel wird herzhaft gefüllt mit würzigem Hack und dazu einen frischen Lauch-Apfel-Dip.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):**

Fett

## Zutaten:

1 Brötchen , altbacken

50 g Porree (Lauch)

8 mittlere Äpfel, z. B. Elstar (je etwa 150 g)

500 g Hackfleisch (halb und halb)

etwa 1 EL gehackter Majoran

Salz

Pfeffer

## Lauch-Apfel-Dip:

50 g Porree (Lauch)

300 g Dr. Oetker Crème légère

Salz

Pfeffer

Zucker

## 1 Vorbereiten:

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Bratapfel füllen:

Porree waschen und in feine Streifen schneiden. Äpfel waschen, trocken tupfen und so einen Deckel abschneiden, dass der Stiel bleibt. Das Innere des Apfels mit einem kleinen spitzen Messer so aushöhlen, dass das Kerngehäuse mit entfernt wird. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Brötchen ausdrücken und mit den Porreestreifen und Majoran hinzugeben. Salzen, pfeffern und zu einer homogenen Masse vermengen. Die Äpfel gleichmäßig mit der Hackmasse füllen und die Deckel der Äpfel aufsetzen (Abb. 1). Auf das Blech stellen und auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

### 3 Lauch-Apfel-Dip:

Das Apfelfruchtfleisch um das Kerngehäuse wegschneiden und fein würfeln. Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Beides mit Crème légère verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Äpfel am besten heiß mit dem Dip servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Äpfel auch in einer Auflaufform oder Edelstahlpfanne in den Backofen schieben.