

Spekulatius-Äpfel im Schlafrock

Dieser weihnachtliche Bratapfel ist mit einem einfachen Mürbeteig umhüllt und gefüllt mit Walnuss, Marzipan, Orangenmarmelade und Spekulatius.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Glas-Backschale (etwa 30 x 26 cm, innen):

Fett

Mürbeteig:

350 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

200 g weiche Butter oder Margarine

Bratapfel-Füllung:

50 g Walnüsse

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

100 g Spekulatius

3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)

1 EL Orangenmarmelade

6 Äpfel, z. B. Boskop, mittelgroß

Außerdem:

1 Ei (Größe M)

500 ml Dr. Oetker Löffelglück

Bourbon-Vanille-Soße

Wie bereite ich Spekulatius-Äpfel im Schlafrock zu?:

1 Vorbereiten:

Glas-Backschale fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Bratapfel-Füllung zubereiten:

Walnüsse grob hacken. Die Hälfte der Marzipan-Rohmasse beiseitelegen und das übrige Marzipan in kleine Würfel schneiden. Spekulatius fein zerbröseln. Walnüsse, Marzipan, Spekulatius, Rum-Aroma und Orangenmarmelade in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Äpfel schälen, Stiele entfernen und mit Hilfe eines Apfelentkerners oder scharfen Messers das Kerngehäuse entfernen. Das übrige Marzipan in 6 Stücke teilen und jeweils die Äpfel am Stängelansatz damit verschließen. Die Füllung mit Hilfe eines Teelöffels gleichmäßig auf die Äpfel verteilen und leicht andrücken.

- 4 Knetteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 60 x 25 cm) ausrollen. Teigrechteck in 6 Streifen (etwa 10 x 25 cm) schneiden. Jeweils 1 Apfel auf das untere Drittel eines Teigstreifens legen und vorsichtig aufrollen. Die Streifen mit dem Teig gut verschließen und mit dem Blütenansatz so zusammendrücken, dass kleine Säckchen entstehen. Äpfel auf die Glas-Backschale setzen. Das Ei verquirlen und mit Hilfe eines Pinsels den Teig damit bestreichen. Glas-Backschale auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Die Äpfel im Schlafrock noch warm in der Glas-Backschale servieren und dazu die Bourbon-Vanille-Soße reichen.