

Bratäpfel mit Crumble und Mascarpone

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Bratäpfel

6 große Äpfel
4 Esslöffel Butter
70 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
4 Esslöffel Mascarpone

Für den Crumble

50 g Mehl
20 g Haferflocken
50 g brauner Zucker
30 g weißer Zucker
1 Prise(n) Salz
1/2 Teelöffel Zimt
4 Esslöffel kalte Butter

Plätzchen, Strickmützen, Weihnachtsmarkt und die ausgiebige Suche nach einem Tannenbaum, der in mein kleines Wohnzimmer passen und trotzdem etwas hermachen soll – bei mir herrscht Vorweihnachtsstimmung. Und was darf da nicht fehlen? Der warme und wohlige Duft von Bratäpfeln, die es sich mit Zimt und Zucker im Backofen gemütlich machen und nur darauf warten mit ganz viel Vanillesauce, Schlagsahne

oder Weihnachtseiscreme auf den Tellern zu landen.



Für die Füllung verwende ich klein geschnittene Äpfel.

Beliebte Sorten – die sich prima für Bratäpfel anbieten – sind zum Beispiel Boskoop oder Cox Orange. Du kannst natürlich jede Apfelsorte verwenden, die dir grade schmeckt, musst aber je nach Größe ggf. die Backzeit ein wenig anpassen. Süß und ein wenig säuerlich, mit roten Bäckchen und festem, knackigem Fruchtfleisch schmeckt der Apfel, finde ich, am besten.



Die Apfelstückchen werden mit Zimt und Zucker

Bratäpfel mit Crumble und Mascarpone

karamellisiert.

Und weil mir die reine Apfelhülle nicht genug ist, verwende ich das herbstliche Früchtchen auch in meiner Füllung. Langweilig? Auf keinen Fall, denn klein geschnittene Apfelstückchen werden mit etwas Butter, braunem Zucker und Zimt in der Pfanne goldbraun karamellisiert und entwickeln so ein intensives, herrlich süßes Aroma. Alternativ kannst du die Bratäpfel mit klein gehackten Walnüssen, Rum-Rosinen oder mit Marzipan füllen. Parallel vermische ich in einer Schüssel Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und etwas Butter zu einer krümeligen Masse – dem Crumble.



Die Äpfel lassen sich mit einem Löffel einfach aushöhlen.

Die eigentlichen Bratäpfel müssen sich erst einmal von einem ca. 3 cm breiten Häubchen trennen. Die Hauben sehen, später auf der Füllung platziert, nicht nur nett aus, sondern schützen den Inhalt auch vor zu viel Oberhitze. Wäre doch schade, wenn der schöne Crumble im Ofen verbrennt.

Anschließend geht es ans Aushöhlen: Das klappt am besten mit einem normalen Esslöffel. Entferne vorsichtig das Kerngehäuse und das Fruchtfleisch (das kannst du übrigens in der Füllung verwerten), bis eine großzügige Kuhle zum Befüllen entsteht. Direkt nach dem Anschneiden, wird das Fruchtfleisch oft braun. Das hat zwar keine Auswirkung auf den Geschmack, falls es dich trotzdem stört, kannst du die ausgehöhlten Äpfel mit etwas frischem Zitronensaft beträufeln.



Die Bratäpfel werden mit Füllung und Crumble gefüllt.

Zwei Drittel der ausgehöhlten Äpfel fülle ich mit den karamellisierten Apfelstückchen. Das letzte Drittel ist für den süßen Crumble reserviert. Jetzt noch das Häubchen aufsetzen und für 20 Minuten ab in den Ofen. Wer sie besonders weich und mit aufgeplatzter Schale mag, rechnet nochmal 5 Minuten dazu. Kurz vor dem Servieren gebe ich einen cremigen Klecks Mascarpone oben drauf. Mascarpone fängt die Süße auf und verpasst den Bratäpfeln dieses kleine Extra an Nomnomnom. Diät mach ich morgen ... vielleicht.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Für die Füllung zwei Äpfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Äpfel bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten anbraten. Nach der Hälfte der Zeit Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.

- 3 -

Für den Crumble Mehl, Haferflocke, braunen Zucker, weißen Zucker, Salz und Zimt vermischen. Gekühlte Butter in Flocken dazugeben und mit zwei Gabeln oder den Händen vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht.

- 4 -

Bratäpfel mit Crumble und Mascarpone

Deckel der restlichen Äpfel abschneiden und beiseitestellen. Mit einem Löffel Kerngehäuse und Fruchtfleisch entfernen. Ausgehöhlte Äpfel zu 2/3 mit karamellisierten Apfelstückchen füllen und mit Crumble bedecken. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

- 5 -

Bratäpfel mit einem Klecks Mascarpone servieren.