

Bratäpfel mit Cheesecakefüllung und Spekulatius-Crumble

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Bratäpfel

Für die Bratäpfel

4 große, säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
125 g Frischkäse
2 Esslöffel gemahlene Haselnüsse
1 Ei
40 g brauner Zucker
1 Vanilleschote
3 Esslöffel Rosinen

Für den Crumble

4 Esslöffel gemahlene Haselnüsse
2 Esslöffel brauner Zucker
1 Esslöffel kalte Butter
1/2 Teelöffel Zimt
4 Spekulatius-Kekse

Für die Sauce

200 ml Vanillesauce
1 Teelöffel Zimt
1 Prise(n) Spekulatiusgewürz

Besonderes Zubehör

Apfelausstecher

gegessen und Cheesecake im Glas kann ja jeder? Dann kommt hier die verführerischste Apfel-Cheesecake-Kombi, die deiner süßen Rezeptesammlung noch gefehlt hat. Denn wenn Cheesecake zur Füllung von deinem Bratäpfel wird, fehlen nur noch Spekulatius-Crumble und warme Vanille-Zimt-Sauce, um deinen kalten Dezembertag perfekt zu machen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Crumble Butter mit Haselnüssen, Zucker und Zimt zu einer krümeligen Masse vermengen. Die Hälfte der Spekulatius-Kekse sehr fein zerkrümeln, restliche Kekse in kleine Stücke brechen. Vorsichtig unter die Buttermasse mischen und Crumble kalt stellen.

- 3 -

Für die Bratäpfel oberen Teil der Äpfel wie einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher vorsichtig entfernen, dabei den Boden intakt lassen. Äpfel aushöhlen und einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen.

- 4 -

Ei aufschlagen und mit Zucker 4-5 Minuten sehr schaumig schlagen. Vanilleschote auskratzen und Mark dazugeben. Frischkäse löffelweise unter die Masse rühren. Gemahlene Haselnüsse und Rosinen untermischen.

- 5 -

Äpfel samt Deckel auf Backblech setzen und Mulde mit Cheesecake-Masse füllen. Crumble darüber verteilen und Äpfel im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Nach der

Klassische Bratäpfel hast du diesen Winter schon genug

Bratapfel mit Cheesecakefüllung und Spekulatius-Crumble

Hälfte der Backzeit Hitze auf 160 °C reduzieren.

- 6 -

Vanillesauce erhitzen und Gewürze unterrühren.
Bratäpfel mit warmer Vanille-Zimt-Sauce übergießen,
Deckel aufsetzen und heiß servieren.