

Bratäpfel mal anders...

... mit Cheesecakefüllung und Spekulatiuscrumble

Zutaten für 4 Personen:

Bratapfel und Füllung:

- 4 säuerliche Äpfel
- 125 g Frischkäse
- 2 El gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- 40 g braunen Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 El Rosinen

Crumble:

- 4 El gemahlene Haselnüsse
- 2 El braunen Zucker
- 1 El kalte Butter
- ½ TL Zimt
- 4 Spekulatius Kekse

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

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

Für die Bratäpfel oberen Teil wie einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse entfernen und Äpfel aushöhlen. Ei mit Zucker sehr schaumig schlagen, mit Vanillemark mischen. Frischkäse unter die Masse rühren, Haselnüsse und Rosinen untermischen.

Äpfel auf Backblech legen und mit der Cheesecake-Masse füllen. Crumble darüber verteilen und Äpfel im heißen Ofen ca. 30 Min. backen.

Bratäpfel mit Deckel heiß servieren. Guten Appetit!

*Ein Rezept mit weihnachtlichen Grüßen von unserer
Kochkurs-Leitung Dominik Richter*