

Bratäpfel mit Rosinen und Zimt und Apfel-Holunder-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Bratäpfel:

8 kleinere Äpfel (z.B. Elstar, Topaz oder Cox Orange)
1 TL BUTARIS Butterschmalz für die Form
Saft von 1 Zitrone
100 g Amarettini-Kekse
4 EL Rosinen
2 EL Mandelstifte
½ TL gemahlener Zimt
50 g BUTARIS Butterschmalz
1 EL brauner Zucker

Für die Apfel-Holunder-Sauce:

150 ml Apfelsaft
100 ml Holundersaft
3 EL Honig
1 Zimtstange
1 Stück Bio-Zitronenschale
2 TL Speisestärke glattgerührt mit 2 EL Apfelsaft,
½ Apfel

Für die Dekoration:

4 Stengel Minze



Zubereitung:

1. Äpfel waschen, halbieren und mit dem Apfelausstecher in der Mitte die Kerne ausstechen. Eine feuerfeste Form mit BUTARIS ausstreichen, die Äpfel hineinsetzen und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Amarettini-Kekse fein zerbröseln und mit Rosinen, Mandelstiften und Zimt vermischen. BUTARIS schmelzen lassen. Mischung auf den Äpfeln verteilen, sie mit BUTARIS beträufeln und mit Zucker bestreuen.
3. Bei 170 °C (Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 – 3) im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.
4. Für die Sauce Säfte, Honig, Zimtstange und Bio-Zitronenschale aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Angerührte Speisestärke einrühren, einmal aufkochen lassen.
5. Den halben Apfel schälen, entkernen, kleinwürfeln und in die heiße Sauce geben. Noch warm mit den Bratäpfeln servieren und mit Minze dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Tipp: Dazu passt auch Vanillesauce, Vanille- oder Walnusseis.



Nährwerte: pro Portion

Fett	24 g
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	495 kcal / 2.076 kJ

© BUTARIS