Bratapfel gefüllt mit Schlagobers

Es muss nicht immer kompliziert sein: Auch einfacher Bratapfel gefüllt mit Schlagobers schmeckt toll. Das Rezept hierfür stammt aus Spanien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

6 Stk.	Äpfel
250 g	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
4 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den Bratapfel gefüllt mit Schlagobers den Backofen auf 200°C vorheizen. Äpfel waschen und halbieren. Das Kerngehäuse mit den Kernen herausschneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

2. Die Äpfel in die Auflaufform stellen und ca. 20 Minuten im Ofen backen, so dass die Schale schön knusprig wird. In der Zwischenzeit Schlagobers mit Zucker verrühren und dann mit dem Vanille-Extrakt steif schlagen. Kalt stellen.

3. Äpfel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Auf Tellern anrichten. Jeweils mit einem Klecks Schlagobers versehen und servieren.

Tipp

Den Bratapfel gefüllt mit Schlagobers nach Belieben mit einigen Rosinen oder gehackten Nüssen verfeinern.