Bratapfel in Ananas-Curry-Sauce

Der köstliche Bratapfel in Ananas-Curry-Sauce wird mit diesem Rezept schnell und einfach zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 EL	Butter
250 ml	Weißwein
250 g	Mostarda Purèe (aus Ananas mit Curry)
4 Stk.	Äpfel

Zubereitung

1. Zunächst werden die Äpfel für den **Bratapfel in Ananas-Curry-Sauce** entkernt. Dafür am besten einen Apfelausstecher verwenden. Backofen auf 180 Grad anheizen.

2. Danach die Äpfel mit dem Ananas-Curry-Püree befüllen. Eine Form mit Butter ausstreichen, die Äpfel darauf platzieren und mit Zucker bestreuen. Anschließend die Äpfel mit ein bisschen Weißwein übergießen und im Backrohr etwa 15 Minuten backen.

3. Zum Schluss lauwarm servieren, dazu den Bratapfel mit der Sauce aus der Auflaufform übergießen.

Tipp

Der Bratapfel mit Ananas-Curry-Sauce kann auch mit Schokoladensauce überzogen und mit Pistazien garniert werden.