

Bratäpfel mit Nussfüllung und Zimtsauce

Bratäpfel mit Nussfüllung und Zimtsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Menu: [16.09.2020](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Thema: Schweiz

Zutaten für 4 Personen:

2 [Äpfel](#) gross und säuerlich, (z.B. Boskop)
1 Zitrone
1 Orange
4 Datteln (entsteint)
1 [Ei](#) gross
100 g [Zucker](#)
75 g [Haselnüsse](#) gemahlen, oder Mandeln
2 Esslöffel [Butter](#)
3 Teelöffel [Maizena](#)
3 dl Milch
0.5 dl [Rahm](#)
1 Teelöffel Zimtpulver

Zubereitung Füllung:

-Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse aus der Mitte mit einem Apfelausstecher herausstechen. Quer halbieren, Apfelhälften mit Zitronensaft bestreichen.

Die Schale von ½ Orange fein abreiben. Die Datteln fein würfeln.

-Das Ei trennen. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, dabei etwa 4 Esslöffel Zucker einrieseln lassen. Die Datteln, die Orangenschale und die Haselnüsse oder Mandeln unterheben.

-Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

-Die Äpfel nebeneinander in eine ofeneste Form setzen und die Dattel- Nussfüllung in die Aushöhlungen und wenig auf die Apfelhälfte füllen. Die Butter in kleine Flocken schneiden und auf den Äpfeln verteilen.

-Die Äpfel im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 35 Minuten backen, bis sie weich und schön gebräunt sind.

-Für die Sauce das Eigelb und das Maizena mit 2–3 Esslöffeln kalter Milch verrühren.

In einer Pfanne die restliche Milch mit dem restlichen Zucker zum Kochen bringen. Die Eigelbmischung mit dem Schwingbesen einrühren und alles unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen lassen, bis sie dicklich wird. Die Pfanne sofort vom Herd ziehen und die Sauce in eine Schüssel umgiessen. Den Rahm und den Zimt untermischen und die Sauce etwas abkühlen lassen.

-Zum Servieren die heissen Bratäpfel auf Tellern anrichten und mit etwas Sauce umgiessen.