

# 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  $\frac{1}{2}$  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 ofenfeste 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.