

## *Bratäpfel mit Calvados Sahne*

*4 Personen*

### ZUTATEN

Für den Krokant:

**15gr Butter**

**80gr Pumpernickel**, zerkrümelt

35gr brauner Zucker

Für die Bratäpfel:

4 große Äpfel (knackig)

**150gr Marzipan**

30gr Rosinen

Schale von ½ Orange (bio)

**20gr Walnüsse**, grob gehackt

**200ml Cider**

Für die Sahne:

**200ml Sahne**

**1 ½ EL Calvados**



### ZUBEREITUNG

Für den Krokant der Bratäpfel:

Butter in einer Pfanne schmelzen.

Pumpernickel und Zucker hinzugeben, gut umrühren und einige Minuten rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Backofen auf 180 C CircoTherm® vorheizen.

Bratäpfel waschen und den oberen Teil als Deckel für die Bratäpfel abschneiden.

Kerngehäuse der Bratäpfel großzügig ausschneiden. Bratäpfel eng nebeneinander in eine Backform oder hitzebeständige Pfanne legen.

## *Bratäpfel mit Calvados Sahne*

---

### ZUBEREITUNG

Marzipan für die Bratapfel Füllung würfeln und mit Rosinen, Orangenschale und Nüssen vermischen. Anschließend die Bratäpfel mit der Mischung füllen und den Rest zwischen den Bratäpfeln verteilen.

Cider in die Backform gießen. Bratäpfel für 25-30 Minuten backen (je nach Bratapfelart). Nach 15 Minuten, die Apfeldeckel auf die Bratäpfel legen und die Bratäpfel mehrfach mit der Cider Sauce begießen.

Sahne steif schlagen, Zucker und Calvados nach und nach unterheben.

Tipp: Servieren Sie die Bratäpfel mit Calvados Sahne und Pumpernickel Krokant für ein herrlich weihnachtliches Bratapfel Dessert.