

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BRATÄPFEL MIT CRANBERRYS UND EIERLIKÖRCREME

Zutaten für Bratäpfel:

4 Stk.	Äpfel z.b. Boskop
40 g	Cranberrys
1/2 kl.	Thai-Chili, entkernt und fein geschnitten
2-3 EL	gehackte Nüsse
4 EL	Orangensaft
1 EL	Hagebuttenmark (oder Cranberry Saft)
1 DL	Vollrahm, geschlagen
250 g	Vanillejoghurt (oder nature und etwas Vanillinzucker)
1 Pkchen	Vanillezucker
8 cl	Eierlikör
20 g	Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen (Apfelausstecher). Schale rundherum längs einschneiden. Äpfel mit Cranberrys und Chili füllen und in eine Auflaufform setzen. Mit Orangensaft übergiessen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C 30-40 Minuten backen.

Die Bratäpfel auf einen schönen Dessertteller setzen und mit der Eierlikörcreme, Cranberrys und dem Hagebuttenmark garnieren. En guete☺.