



Bratapfel mit Salz-Karamellsoße

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Wartezeit: ca. 10 Minuten

Für 2 Portionen:

Für den Bratapfel

2 große Äpfel (Boskoop)
60 g Rohmarzipan
50 g kernige Haferflocken
2 TL Honig
130 g Blätterteig, Rolle (Kühlregal)
1 Eigelb

Für die Karamellsoße

60 g Zucker
60 g Schlagsahne
25 g Butter
Salz

Utensilien: Messer, Brett, Kernausstecher, Miele Herd/Backofen, Backblech, Topf, Schneebesens, Schüssel, Pinsel, Miele Induktionskochfeld

Zubereitung:

- 1 Äpfel waschen und trocken tupfen. Apfeldeckel abschneiden, sodass der Stiel dranbleibt. Mit dem Kernausstecher das Kerngehäuse entfernen und eine Mulde in den Apfel schneiden.
- 2 Backofen vorheizen (Heißluft plus: 175 °C). Marzipan, Haferflocken und Honig miteinander verkneten und in die Mulde drücken, bis die Füllung leicht übersteht. Blätterteig der Länge nach in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Die Äpfel mit den Blätterteigstreifen einwickeln. Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren und den Blätterteig damit einstreichen. Äpfel und Deckel nebeneinander auf einem Backblech im heißen Backofen 25-30 Minuten backen.
- 3 Für die Karamellsoße Zucker und 1 EL Wasser in einem Topf erhitzen und zu einem bernsteinfarbenen Karamell kochen. Topf vom Kochfeld nehmen, die Sahne zugeben und nochmals aufkochen. Anschließend nach und nach restliche Butter unterrühren. Unter Rühren noch ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit einer Prise Salz würzen und abkühlen lassen. Den Bratapfel mit der Salz-Karamellsoße servieren.

Tip: Zu Bratapfel passt auch eine Vanille- oder Schokoladensoße.

Einstellung für die Äpfel:

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 175 °C
Garzeit: 25–30 Minuten

Einstellung für den Karamell:

Betriebsart: TempControl, Bratstufe II, Köchelstufe