

Rezept

Backäpfel mit Vanilleschmand

Ein Rezept von Backäpfel mit Vanilleschmand, am 28.06.2026

Zutaten

2 EL Rosinen	100 ml Cidre oder Apfelsaft nach Belieben 2 EL Calvados
50 g grob geriebene Mandeln	1 Eiweiß
1 EL Zucker	1/2 TL Zimtpulver
8 kleine feste Äpfel	2 EL Zitronensaft
1/2 EL Butter	200 g Schmand
100 ml Milch	2 Päckchen Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit dem Cidre oder Apfelsaft und eventuell dem Calvados mischen und kurz stehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, die Mandeln, die abgetropften Rosinen und den Zimt untermischen.
3. Die Äpfel waschen und abtrocknen, die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel innen mit dem Zitronensaft beträufeln und nebeneinander in eine feuerfeste Form stellen. Die Mandelmischung einfüllen. Die Butter in Flöckchen auf den Äpfeln verteilen.
4. Die Äpfel im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis sie weich sind. Inzwischen den Schmand mit der Milch und dem Vanillezucker verrühren. Zu den heißen oder lauwarm abgekühlten Äpfeln servieren.