

Rezept

Bratäpfel mit Ahornsirup

Ein Rezept von Bratäpfel mit Ahornsirup, am 28.06.2026

Zutaten

75 g Pekan- oder Walnüsse	50 g Trockenfrüchte (z. B. Cranberrys und Sultaninen)
50 g zimmerwarme Butter	50 g Mandelblättchen
2 EL dunkelbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)	2 EL Ahornsirup
1/2 TL gemahlener Zimt	1 EL brauner Rum
4 kleine bis mittelgroße Äpfel	1 Prise feines Meersalz
100 ml Apfelsaft oder Weißwein	2 EL Honig
Vanillesauce oder Vanilleeis zum Servieren	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Nüsse und Trockenfrüchte nicht zu fein hacken. Mit Butter, der Hälfte der Mandelblättchen, Rohrzucker, Ahornsirup, Rum, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut vermengen.
2. Die Äpfel waschen und oben waagrecht einen gut fingerdicken Deckel abschneiden (nicht zu dünn, sonst fällt der Stiel ab). Die Kerngehäuse mit dem Kugelausstecher großzügig entfernen, dann die vorbereitete Füllung hineingeben und die Deckel darauflegen. Äpfel in eine Auflaufform setzen, die Apfeldeckel mit Honig einpinseln und mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen. Apfelsaft oder Wein in die Form gießen.
3. Äpfel im Ofen (zweite Schiene von unten, Umluft 160°) 45-60 Min. backen, dabei nach 15 und 30 Min. mit ein wenig Saft aus der Form beträufeln. Sollten die Mandeln zum Schluss hin zu dunkel werden, die Äpfel mit Backpapier abdecken.
4. Fertige Äpfel aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben. Mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.