

Rezept

Bratäpfel mit Schokofüllung

Ein Rezept von Bratäpfel mit Schokofüllung, am 09.06.2026

Zutaten

4 große Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)	1 EL Butter
200 ml Apfelsaft	100 g weiße Crisp-Schokolade
100 g Sahne	1 EL Honig
1/2 TL Lebkuchengewürz	50 g gemahlene geschälte Mandeln
2 EL getrocknete Cranberrys	30 g Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, abtrocknen und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Äpfel mit dem Kugelausstecher großzügig aushöhlen. Die Butter schmelzen lassen. Die Äpfel und Deckel mit Butter bestreichen. Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, die Deckel mit in die Form geben. Den Apfelsaft in die Form gießen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die Schokolade grob hacken. Die Sahne mit dem Honig und dem Lebkuchengewürz in einem Topf erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die gemahlene Mandeln, Cranberrys und Mandelstifte zur Schokosahne geben und unterrühren. Die Äpfel damit füllen. Im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Die Deckel locker auf die Bratäpfel legen. Sofort servieren.