Rezept

Bratäpfel mit Spekulatius Füllung

Ein Rezept von Bratäpfel mit Spekulatius Füllung, am 29.05.2025

Zutaten

- **6** große Äpfel (z. B. Boskop)
- **200 g** Spekulatiuskekse
- **3 EL** Preiselbeerkompott (ersatzweise Johannisbeergelee)
- Gefrierbeutel
- **1 TL** frisch gepresster Zitronensaft
- **60 g** Rosinen
- **3 EL** Rum (nach Belieben)
- Butter zum Belegen und für die Form
- Nudelholz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form fetten. Die Äpfel waschen und trocken reiben. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher oder einem Messer großzügig herausschneiden. Die Äpfel innen dünn mit Zitronensaft auspinseln.

2. Die Kekse in den Gefrierbeutel füllen, diesen verschließen und die Kekse mit dem Nudelholz grob zerdrücken. Die Brösel mit Rosinen, Preiselbeerkompott und nach Belieben Rum mischen. Die Mischung in die Äpfel füllen. Auf jeden Apfel ein Stückchen Butter legen. Die Äpfel in die Form setzen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30-35 Min. garen. Heiß mit kalter Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.