

Rezept

Bratapfeltörtchen

Ein Rezept von Bratapfeltörtchen, am 09.06.2026

Zutaten

6 mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar)	3 EL Butter (ca. 60 g)
2 Eier	1 Prise Salz
75 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 Prisen Anispulver	2 EL Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
1 TL Speisestärke	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
3 Kardamomkapseln	50 g Zucker
400 ml Apfelsaft	2 Sternanis
1 TL Speisestärke	1 EL Calvados (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, abtrocknen, das obere Viertel quer abschneiden und beiseitelegen. Die Äpfel mit dem Kugelausstecher großzügig aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Eine Auflaufform (ca. 22 × 30 cm) mit 1 EL Butter einfetten. Die Äpfel in die Form setzen und rundum mit 1 EL Butter bestreichen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Eier trennen.
2. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Die Eigelbe, den Vanillezucker und das Anispulver dazugeben und unterrühren. Das Puddingpulver mit der Speisestärke mischen und unter den Teig rühren. Die restliche Butter locker unterheben. Die Äpfel mit dem Teig füllen. Im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen.
3. Die beiseitegelegten Apfelstücke schälen, klein würfeln und mit 1 EL Zitronensaft mischen. Die Kardamomkapseln leicht zerdrücken. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, den Apfelsaft dazugießen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Kardamom und Sternanis hinzufügen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. einkochen lassen. Die Gewürze entfernen, die Apfelwürfel in die Flüssigkeit geben und alles aufkochen lassen. 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit rühren. Nach Belieben den Calvados unterrühren. Die Bratapfeltörtchen mit der Apfelsauce anrichten.