Rezept

Gebackenes Apfelmus

Ein Rezept von Gebackenes Apfelmus, am 19.05.2025

Zutaten

750 g	säuerliche Äpfel (Boskop, Gloster)
1/2	Zimtstange
150 ml	Apfelsaft
200 g	Sahne
65 g	gehackte Haselnüsse
65 g	Zucker
1	Scheibe Bio-Zitrone
65 g	brauner Rohrzucker
1 TL	Vanillezucker
	etwas Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel gründlich waschen, vierteln, Stiele und Blütenansätze (aber nicht die Kerngehäuse) entfernen. Die Apfelviertel in einen Topf geben, den Zucker darüberstreuen. Zimtstange, Zitronenscheibe und Apfelsaft zugeben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. kochen lassen, bis die Apfelstücke weich sind.

2. Zitrone und Zimt entfernen, die Äpfel durch ein Sieb streichen. Den Backofen- oder einen Elektrogrill vorheizen. Eine flache Gratinform ausbuttern, das Apfelmus einfüllen und mit dem Rohrzucker bestreuen. 7-10 Min. unter dem heißen Grill überbacken, bis der Zucker leicht karamellisiert.

3. Die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Das überbackene Apfelmus mit Haselnüssen bestreuen und heiß servieren, die kalte Sahne extra dazu reichen.