



Bratapfel mit Salzkaramell-Sauce

Zutaten (für vier Portionen)

4 Äpfel (Sorten: Braeburn, Boskop, Elstar o.ä.)
4 Dominosteine
(ersatzweise: 8 Stücke Marzipan-Schokolade, 4 Löffel Fruchtgelee)
2 Spekulatius (oder Gebäck)
200 g Zucker (braun)
100 g Butter
200 ml Sahne
Salz (grob)
Zimt

Zubereitung (20 Minuten)

Von den Äpfeln einen „Deckel“ abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entnehmen und dadurch einen Hohlraum bilden. Diesen mit je einem (von Weihnachten übrig gebliebenen) Dominostein füllen. Wer keine Dominosteine hat, nimmt einfach zwei Stücke Marzipanschokolade und einen Löffel Gelee, sowie etwas gekrümelttes Gebäck. Beim Andrücken der Füllung darauf achten, dass der Apfel nicht reißt. Den Deckel wieder aufsetzen und bei 180 Grad Celsius Umluft für etwa 15 bis 20 Minuten backen (je nach Größe der Äpfel).

In einem kleinen Topf Zucker leicht dunkel karamellisieren. Topf vom Feuer nehmen und Butter sowie Sahne zugeben. Da der Karamell sehr heiß ist, kann es sehr stark zischen! Achtung: Heißer Karamell kann zu schweren Verbrennungen führen! Die Mischung wieder erwärmen und aufkochen. Dann solange einreduzieren, bis eine sämige Sauce entsteht. Nun mit Salz abschmecken - hierbei vorsichtig an den Punkt herantasten, an dem man das Salz schmeckt, aber die Sauce noch nicht als „salzig“ wahrgenommen wird.

Einen Dessertteller mit etwas Sauce dekorieren. Wer möchte, kann weitere grobe Salzkörner auf die Soße geben. Äpfel auf dem Teller anrichten und mit Sauce und Kekskrümeln verzieren. Zum Schluss mit einer Prise Zimt abstauben.

Nährwerte pro Portion

712 kcal – 45 g Fett – 4 g Eiweiß – 75 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.