

Gefüllte Brat-Äpfel mit Zimt-Rahm

Zutaten:

6 Boskoop Äpfel
 2-3 gedörnte Feigen, klein gehackt
 2-3 Datteln, fein gehackt
 2 gehäufte EL Mandel-Masse (alternativ: Marzipan)
 2 gehäufte EL Quark
 2 KL gemahlene Haselnüsse

abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
 Saft einer halben Bio-Zitrone
 nach Belieben Zimt
 wenig Mark einer Vanilleschote
 etwas brauner Zucker (Rohrzucker)
 2-3 EL Johannisbeer-Gelée
 etwas Butter
 1 dl Süssmost

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und das obere Drittel wegschneiden. Die Kerngehäuse grosszügig entfernen. Die aufgeschnittenen Äpfel mit etwas Zitronensaft einreiben, damit sie nicht braun anlaufen. Je ein «Flöcklein» Butter und etwas Johannisbeer-Gelée in die ausgehöhlten Äpfel geben und etwas brauner Zucker darüber streuen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen, die Apfel-Unterteile in eine Gratin-Form geben und für ca. 15 Min. in den Ofen schieben.

Feigen und Datteln fein hacken und mit der Mandel-Masse, dem Quark, den gemahlene Haselnüssen gut zu einer Füllung vermengen. Dann die abgeriebenen Schale der Zitrone, ganz wenig Zitronensaft, und nach Belieben Zimt und Vanillemark dazu geben und gut vermischen. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen und grosszügig mit der Füll-Masse füllen. Die Apfel-Deckel auf die Apfel-Unterteile setzen.

In einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen und die Äpfel gleichmässig mit der flüssigen Butter bestreichen und mit etwas braunem Zucker betreuen.

Den Süssmost mit etwas Johannisbeer-Gelée vermischen und kurz in einer kleinen Pfanne aufkochen lassen. Die Flüssigkeit dann zu den Äpfeln in die Gratin-Form geben.

Die Ofen-Temperatur auf knapp 200 Grad reduzieren und Äpfeln nochmals in den Ofen schieben, bis sie ganz weich sind. Die Äpfel während des Schmorens einmal mit der Süssmost-Johannisbeer-Flüssigkeit übergossen.

Die Bratäpfel warm mit etwas Zimt-Rahm (Schlagrahm mit Zimt und Zucker und etwas Vanillemark) servieren.
