



Bratäpfel mit Mandeln

ERGIBT 8 STÜCK

8 säuerliche Äpfel, z. B. Elstar
2 EL Zitronensaft
120 g Quittengelee
100 g Crème fraîche
200 g gemahlene Mandeln
2 Eier
10 g Butter
2 dl Süssmost

1. Von den Äpfeln Deckel wegschneiden. Kerngehäuse mit dem Apfelsausstecher entfernen. Äpfel mit dem Apfelsausstecher aushöhlen. Alles mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel beiseitestellen. Das ausgelöste Fruchtfleisch fein hacken.

2. Vom Quittengelee ca. 1 EL mit der Hälfte der Crème fraîche mischen und kühl stellen. Restliches Gelee und Crème fraîche mit Fruchtfleisch, Mandeln und Eiern mischen. Äpfel füllen und in eine ofenfeste Form setzen. Deckel aufsetzen. Butter in Flocken darüber verteilen. Mit Süssmost umgießen. Form in den kalten Ofen einschieben. Backofen auf 200 °C Umluft einstellen. Die Äpfel bei aufsteigender Hitze ca. 30 Minuten backen. Noch lauwarm mit Quittencreme servieren.

ZUBEREITUNG

 **ca. 35 Minuten**
+ ca. 30 Minuten backen

Pro Stück ca. 9 g Eiweiss, 20 g Fett,
31 g Kohlenhydrate, 1500 kJ/355 kcal