Bratapfel mit Mohn & Weißer Schokolade



In den Weihnachtsferien habe ich mit meiner Ma endlich mal Bratäpfel gemacht. Obwohl ich es schon ewig vor hatte, war es dann eine Spontanaktion und wir hatten nicht sehr viel zum Füllen da. Meine Ma stopfte die Äpfel also mit gemahlenen Mandeln und weißer Schokolade und wir waren total begeistert von dieser Kreation! Die weiße Schokolade, die im Apfel schmilzt, ergibt eine Art sahnige Soße im Inneren – köstlich war das!
Bratapfel ist einfach ein herrliches Winterdessert, das man eigentlich viel öfter machen sollte!

Ich habe die Bratäpfel dann natürlich noch mal gemacht, ich musste sie ja schließlich fotografieren. Da ich noch Mohn da hatte, kam davon noch ein bisschen dazu und auch ein paar

Haferflocken, um die Füllung kerniger zu machen. Das kann man aber auch weglassen und stattdessen 4 EL Mandeln und 100 g Schokolade nehmen. Dann wird es schlotziger. =)



Für 2 Portionen:

2 mittelgroße Bio-Äpfel, z.B. Boskoop
3 EL gemahlene Mandeln
1 EL zarte Haferflocken
1 EL Mohn, gemahlen
70 g weiße Schokolade
5 EL Milch
3 Walnusshälften

Die Äpfel waschen und großzügig entkernen (je größer das Loch, umso mehr Füllung passt rein). Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
Mandeln, Mohn und Haferflocken mit der Milch verrühren. Die weiße Schokolade fein hacken und untermischen.
Die Äpfel in eine Auflaufform setzen. Je eine Walnusshälfte in den Apfel stopfen, so dass er das Loch nach unten hin ein wenig verschließt. Dann die Füllung hinein drücken und oben damit eine kleine flache Kuppel formen. Die Äpfel ca. 20 Minuten backen.

Ich habe zum Schluss noch etwas dunkle Schokolade darüber geträufelt, die ich gerade als Rest da hatte von einem Kuchen, und ein Stück Walnuss oben drauf gesetzt.



Mit was füllt ihr gerne eure Bratäpfel? Und macht ihr eine Soße dazu?
Verratet mir doch eure Kreationen!

Habt eine genussvolle erste Rest-Woche,
eure Judith