

Bratapfel mit Quark



Einkaufsliste:

4 Äpfel (Boskoop)
1TL Zitronensaft
250g Quark
50g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1 geschmolzene Butter
80g gemahlene Mandeln
2Eigelbe
1TL Zimt

Für die Mandelhülle

70g Mandeln
1TL Zimt
3 EL brauner Zucker
1EL Vanillezucker
2EL weiche Butter

Meringue:

2 Eiweiß
110g feinsten Zucker
Prise Zimt

So wird's gemacht

Äpfel waschen, den „Deckel“ abschneiden und den Apfel aushöhlen. Mit dem Zitronensaft einpinseln. Die Mandeln in eine Pfanne mit der Butter geben und leicht rösten. Die Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gemeinsam mit den gerösteten Mandeln glatt verrühren. Äpfel mit der Butter für die Hülle einreiben. Mandeln, Zucker und Zimt vermischen und die Äpfel in der Masse mehrfach wälzen. Äpfel in eine gebutterte Ofenform stellen.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Füllung in die Äpfel geben und die Äpfel 15 Minuten backen.

Derweil die Eiweiße aufschlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Sehr steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Meringue-Masse auf die noch heißen Äpfel tupfenweise geben. Ofen auf 220°C stellen und die Äpfel für weitere 10 Minuten in den Ofen stellen. Mit Zimt bestreuen und servieren.