

# Crème brûlée Bratapfel



## Zutaten

4-6 Personen  
6 Boskoop Äpfel  
2 EL weiche Butter

### Für die Füllung:

250 ml Milch  
100 ml Sahne  
50 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
½ TL Zimt  
1 Msp. Nelken  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Muskat  
1 Msp. Anis  
3 Eigelb  
40 g Speisestärke

50g Butter

Außerdem:

40 g Zucker zum Karamellisieren

## So wird's gemacht:

Zunächst die Creme vorbereiten, hierfür alle Zutaten bis auf die Butter in einen Topf geben und gut verrühren. Masse langsam und unter ständigem Rühren erhitzen bis diese stark eindickt. Nun die Butter einrühren.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Von den Äpfeln oberhalb einen Deckel einschneiden und das Innere des Apfels jeweils entfernen und etwas aushöhlen. Äpfel rundherum mit weicher Butter einreiben. Creme in die Äpfel füllen und in eine Ofenform stellen, Deckel mit in die Ofenform legen. Äpfel 10-15 Minuten backen bis die Äpfel weich sind.

Auf die Creme etwas Zucker geben und entweder mit einem Bunsenbrenner karamellisieren oder den Herd auf Grillfunktion stellen und die Äpfel nochmal kurz auf höchster Stufe in den Ofen schieben und den Zucker karamellisieren lassen.