



## Bratapfel

### Zutaten

4 Boskop-Äpfel  
8 Dörrpflaumen  
3 EL Cognac  
2 EL Wasser  
1 Msp. FUCHS Ingwer gemahlen  
2 Msp. FUCHS Zimt gemahlen  
50 g gehackte Mandeln  
½ TL Butter  
1 EL Honig  
6 EL Apfelsaft

*Für die Caramelsoße:*

Zucker  
½ Becher Sahne



### Zubereitung

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen, Dörrpflaumen halbieren.  
Cognac und Wasser mit Ingwer und Zimt erhitzen.  
Pflaumen darin ca. 10 min marinieren.

Mandeln in Butter rösten.

Pflaumen klein schneiden, mit gerösteten Mandeln und Honig mischen und in die Äpfel füllen.

Apfelsaft in eine feuerfeste Auflaufform gießen und die Äpfel hineinsetzen.

Mit geschlossenem Deckel bei 180 °C ca. 35 Min. im Backofen braten.

Zucker bei geringer Hitze schmelzen, karamelisieren, mit Sahne ablöschen.

Die Caramelsoße als Spiegel auf einen großen Teller geben und die gegarten Bratäpfel hineinsetzen.