

Gebackener Boskop-Apfel

Zutaten

- 4 Boskop-Äpfel (möglichst gleich gross)
- 15 EL gemahlene Mandeln
- 3 bis 4 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 4 EL Crème Double
- 2 EL Mandelblättchen
- 200 ml (ca. 14 EL) Apfelsaft
- Etwas Butter
- Etwas Puderzucker

Dazu passende Getränke

- Ice Cider, Pinnacle
- Geeister Apfelsaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine ofenfeste Form mit etwas Butter einreiben.
2. Die Äpfel nicht schälen. Lediglich waschen und mit einem Apfelausstecher oder einem kleinen Löffel das Kerngehäuse entfernen. Wichtig: Die Äpfel sollen ganz bleiben und unten geschlossen sein.
3. Für die Füllung gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker und den Crème Double in einer Schüssel gut mischen, sodass eine leicht feuchte Masse entsteht.
4. Die Äpfel aufrecht in die Form setzen und die Mandelmischung gleichmässig in die Äpfel füllen. Leicht andrücken, aber nicht pressen. Oben ein paar Mandelblättchen streuen. Apfelsaft rundherum giessen, das macht die Äpfel saftig.
5. Die Form in den Ofen schieben und die Äpfel 35 bis 40 Minuten backen, bis sie weich sind und die Oberfläche leicht gebräunt ist.
6. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen und auf dem Teller platzieren. Mit etwas Puderzucker bestäuben und noch etwas Crème Double darüber geben.

Tipps

- Die Äpfel lassen sich komplett mit dem Löffel essen, kein Schneiden am Tisch nötig.
- Das Dessert kann lauwarm oder warm serviert werden.

Schweizer Paraplegiker Vereinigung