

# Bratapfel mit Baiserhaube

## Zutaten:

### Äpfel:

- 4 Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
- 4 EL gehackte Mandeln
- 5 EL Amaretto, 100g zerbröselte Amarettini
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL flüssige Butter
- Zimtstangen
- Butter zum Einfetten der Form

### Haube:

- 2 Eiweiß
- 2 EL weißer Zucker
- eine Prise Zimt



## Zubereitung:

Äpfel waschen, die „Deckel“ (oberere Teile der Äpfel mit Strunk) abschneiden, die Gehäuse entfernen und die Äpfel aushöhlen. Das Apfelfruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mandeln kurz ohne Fett in der Pfanne anrösten und zusammen mit den zerbröselten Amarettini in die Schüssel mit dem Apfelfruchtfleisch geben. Die Butter in der Pfanne verflüssigen und zusammen mit braunem Zucker und Amaretto in die Schüssel geben, vermengen und mit einem Löffel in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Die gefüllten Äpfel in eine gefettete Form stellen und diese in den vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) 20 Minuten backen. Das Eiweiß zusammen mit Zucker und Zimt zu Schnee schlagen und mittels einer Spritzdüse auf die bereits gebackenen Äpfel geben und nochmals für zirka 7 Minuten bei 150°C in den Ofen stellen, bis eine leicht bräunliche Färbung erkennbar ist. Vanillesoße mit auf den Teller geben und nach Belieben mit Zimt und Zimtstangen verzieren und warm genießen.