

Bratapfel

mit selbst gemachter Vanillesauce und Marzipanfüllung

Viel Gemüse Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 630 kcal • Tag 5 kochen

303



Apfel



Marzipan



Mandeln, gehobelt



Halbrahm aus Saland



Bratapfelgewürz



Gewürzmischung „Desserttraum“



Mini-Spekulatius



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Zucker*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 grosse Schüssel, 1 kleinen Topf und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

		2P
Apfel	2 x	180 g
Marzipan 2) 22)	1 x	50 g
Mandeln, gehobelt 22)	1 x	10 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	150 g
Bratapfelgewürz	0.5 x	2 g**
Gewürzmischung „Desserttraum“	1 x	2 g
Mini-Spekulatius 7) 8) 15)	0.5 x	125 g**

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 330 g)
Brennwert	793 kJ/ 189 kcal	2637 kJ/ 630 kcal
Fett	11 g	36.6 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	16.7 g
Kohlenhydrate	21.6 g	71.8 g
- davon Zucker	17.4 g	57.8 g
Eiweiss	2.7 g	9 g
Salz	0.11 g	0.37 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **2)** Schalenfrüchte **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen **22)** Mandeln

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Füllung vorbereiten

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Marzipan in grobe Würfel schneiden und in eine grosse Schüssel geben.

Mandelblättchen zugeben.

Die Hälfte der **Mini-Spekulatius** mit den Händen **dazubröseln** und alles zusammen mit dem **Bratapfelgewürz** verkneten.



Apfel entkernen

Äpfel waagrecht halbieren und Kerngehäuse aus beiden Hälften vorsichtig entfernen.

Tipp: Dafür kannst Du entweder einen kleinen Teelöffel oder einen Kugelausstecher benutzen.



Apfel füllen

Marzipan-Mandel-Füllung in die unteren **Apfelhälften** drücken.



Apfel backen

Gefüllte **Äpfel** in eine Auflaufform setzen. Je ca. 0.5 TL **Butter*** auf die **Füllung** geben und **Apfeloberseite** aufsetzen.

Äpfel auf der mittleren Schiene im Backofen 25 Min. backen, bis sie weich sind.



Vanillesauce zubereiten

In der Zwischenzeit **Rahm**, **Desserttraum** und 1 EL **Zucker*** in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.

Anschliessend Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** etwas andickt.



Bratapfel anrichten

Bratäpfel auf tiefen Tellern anrichten und zusammen mit der selbst gemachten **Vanillesauce** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



Baked apple

with home-made vanilla sauce and marzipan filling

Lots of vegetables Vegetarian 35–45 minutes • 630 kcal • Cook on day 5

303



Apple



Marzipan



Almond flakes



Single cream from Saland



Baked apple seasoning



“Dessert Dream” spice mix



Mini speculaas biscuits

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Butter*, sugar*

Cooking utensils

1 oven dish, 1 large bowl, 1 small pot and 1 small bowl

Ingredients for 2 persons

		2P
Apple	2 x	180 g
Marzipan 2) 22)	1 x	50 g
Almond flakes 22)	1 x	10 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g
Baked apple seasoning	0.5 x	2 g**
“Dessert dream” spice mix	1 x	2 g
Mini speculaas biscuits 7) 8) 15)	0.5 x	125 g**

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 330 g)
Calories	793 kJ/189 kcal	2637 kJ/630 kcal
Fat	11 g	36.6 g
– of which saturated fats	5 g	16.7 g
Carbohydrate	21.6 g	71.8 g
– of which sugar	17.4 g	57.8 g
Protein	2.7 g	9 g
Salt	0.11 g	0.37 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **2)** Nuts **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **15)** Wheat **22)** Almonds

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



1 Prepare the filling

Preheat the oven to 200 °C top/bottom heat (180 °C fan oven).

Cut the marzipan into rough cubes and put them into a large bowl.

Add the almond flakes.

Crumble in half of the biscuits with your hands and use your fingers to mix it all with the baked apple seasoning.



2 Core the apple

Halve the apples horizontally and carefully remove the core from both halves.

Tip: You can use either a small teaspoon or a ball cutter.



3 Stuff the apple

Press the marzipan-and-almond filling into the bottom half of each apple.



4 Bake the apple

Put the stuffed apples into an oven dish. Add about half a teaspoon of **butter** to each filling and put on the top half of the apple.

Bake the apples on the middle shelf for 25 min. until soft.



5 Make the vanilla sauce

In the meantime, add the cream, “Dessert dream” and 1 tbsp. [2 tbsp. – 4 tbsp.] sugar* to a small pot and bring to the boil while stirring.

Then reduce the heat and simmer for about 5 min. until the sauce thickens slightly.



6 Serve the baked apple

Arrange the baked apples on deep plates and enjoy with the home-made vanilla sauce.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Pommes au four

accompagnées d'une sauce à la vanille faite maison et d'une farce au massepain

Beaucoup de légumes | Végétarien | 35 – 45 minutes • 630 kcal • Cuisiner au 5e jour

303



Pomme



Maspépain



Amandes effilées



Crème demi-écrémée de Saland



Épices pour pommes au four



Mélange d'épices « Rêves sucrés »



Mini spéculoos



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver le citron.

Basiques dans votre cuisine*

Beurre*, sucre*

Ustensiles de cuisine

1 plat à gratin, 1 saladier, 1 petite casserole et 1 bol

Ingrédients pour 2 personnes

	2 portions	
Pomme	2 x	180 g
Massepain 2) 22)	1 x	50 g
Amandes émondées 22)	1 x	10 g
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1 x	150 g
Épices pour pommes au four	0,5 x	2 g**
Mélange d'épices « Rêves sucrés »	1 x	2 g
Mini spéculoos 7) 8) 15)	0,5 x	125 g**

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 330 g)
Valeur calorique	793 kJ/ 189 kcal	2 637 kJ/ 630 kcal
Lipides	11 g	36,6 g
– dont acides gras saturés	5 g	16,7 g
Glucides	21,6 g	71,8 g
– dont sucre	17,4 g	57,8 g
Protéines	2,7 g	9 g
Sel	0,11 g	0,37 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 2) fruits à coque **7)** lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **15)** blé **22)** amandes

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Préparer la farce

Préchauffer le four à 200 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 180 °C).

Couper le massepain en gros dés et les mettre dans un saladier.

Ajouter les amandes effilées.

Émietter à la main la moitié des mini spéculoos et pétrir le tout avec les épices pour pommes au four.



Retirer le trognon de la pomme

Couper les pommes en deux à l'horizontale et retirer délicatement le trognon des deux moitiés.

Astuce : pour cela, vous pouvez utiliser soit une cuillère à café, soit une cuillère à melon.



Farcir la pomme

Presser la farce aux amandes et au massepain dans la moitié inférieure de la pomme.



Faire cuire la pomme

Placer les pommes farcies dans un moule à gratin.

Ajouter env.

0,5 cc de beurre* à la farce et placer la partie supérieure de la pomme sur le dessus.

Enfourner ensuite les pommes à mi-hauteur pour 25 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



Préparer la sauce à la vanille

Pendant ce temps, verser la crème, le mélange « Rêves sucrés » et 1 cs de sucre* dans une petite casserole et porter à ébullition en remuant.

Réduire ensuite le feu et laisser mijoter env. 5 min jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.



Dresser la pomme au four

Dresser la pomme au four dans des assiettes creuses et déguster avec la sauce à la vanille faite maison.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

