

Gebackene Äpfel mit Spiced Oatmeal & Eis

Zubereitet mit: Langnese

ca. 55 min | normal

Zutaten

für 4 Personen

Für den Bratapfel

- 4 Kugeln Cremissimo Walnuss
- 4 Äpfel, z. B. Boskop
- 60 g Marzipan
- 35 g Rosinen
- 35 g Walnüsse
- 4 TL Aprikosenmarmelade
- 1 TL Zimt
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Margarine

Für das Topping

- 80 g Haferflocken (kernig)
- 15 g Sonnenblumenkerne
- 15 g Walnüsse
- 20 g Rosinen
- 0,5 TL Zimt
- 0,5 TL Ingwer (gemahlen)
- 1 Prise Jodsalz
- 15 ml Ahornsirup
- 3 EL Kokosöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2438 kJ
Energie (Kilokalorien):	583 kcal
Fett:	29 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	67 g
davon Zucker:	49 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	8,5 g
Salz:	0,05 g

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Äpfel waschen und mit einem Messer oder einem Apfelentkerner das Kerngehäuse aus den Äpfeln entfernen.

2. In einer großen Schüssel das Marzipan mit den Rosinen, Walnüssen und Aprikosenmarmelade vermischen.

3. Als nächstes die Äpfel mit der Marzipanmischung befüllen.

4. Die Äpfel in einer Auflaufform platzieren und je 1/2 TL Margarine auf den Äpfeln verteilen.

5. In einer kleinen Schüssel die Gewürze, darunter den Zimt, das Mark einer Vanilleschote und den Zucker vermischen und die Äpfel mit der Mischung bestreuen.

6. Für das Spiced Oatmeal alle restlichen Zutaten bis auf die Rosinen in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius die Äpfel und das Oatmeal für 20-30 min. backen.

8. Beides aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und unter das Spiced Oatmeal die Rosinen Mischen.

9. Jeweils 1 Apfel mit einer Kugel Cremissimo Walnuss und 2 Esslöffeln vom Spiced Oatmeal dekorieren und sofort servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Tipp: Die Äpfel lassen sich gut im Kühlschrank für 2-3 Tage aufbewahren und können vor dem Verzehr wieder erwärmt werden. Das Oatmeal kann auch in doppelter Menge zubereitet werden und als knuspriges Topping zu anderen Eissorten gegessen werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 25 min Kühlzeit: 0 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns