

# Dubai-Schokoladen Bratapfel

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 45 Min. III mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auskleiden.
- Äpfel waschen und gut abtrocknen. Das obere Viertel des Apfels als Deckel abschneiden. Kerngehäuse und Fleisch des Apfels mit einem Eiskugelformer ausstechen, dabei rundherum einen Rand von etwa 2 cm übrig lassen. Strünke aus dem Apfel-Deckel stechen. Äpfel mit Deckel auf das Backblech geben und in Ofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Min. garen (variiert je nach Apfelsorte und Reifegrad). Apfel-Fleisch ohne Kerngehäuse klein würfeln und beiseite stellen.
- Butter in einer Pfanne auflösen. Kadayif klein schneiden und dann in der Pfanne von allen Seiten goldbraun knusprig anbraten. Anschließend mit Pistaziencreme vermengen. Mascarpone mit Pistaziencreme, Milch und den Apfelstückchen verrühren.
- Kuvertüre hacken und die Sahne in einem Topf aufkochen. Dann die Kuvertüre darin schmelzen, zu einer Schokoladensauce verrühren und etwas abkühlen lassen.
- Äpfel aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Apfel-Mascarponecreme in die Äpfel füllen, dann Kadayif darüber streuen. Schokoladencreme darübergeben und mit Pistazien bestreuen. Mit den Apfeldeckeln abschließen. Zimtstangen als Stiele in die Äpfel stecken und mit Minzblättchen dekoriert genießen.

## Zutaten für für 4 Bratäpfel:

- 4 Äpfel (z.B. Boskoop, Gala, oder Jonagold)

- 1 EL Butter

### Für das Kadayif:

- 60 g Kadayif (Engelshaar)
- 80 g Pistaziencreme

### Für die Mascarponecreme:

- 200 g Mascarpone
- 10 ml kalte Milch
- 2 EL Pistaziencreme

### Für die Schokoladencreme:

- 50 g Kuvertüre
- 60 g Sahne
- 2 EL gehackte Pistazien

### Für die Deko:

- 4 Zimtstangen
- 4 Minzblättchen