



## Bratapfel mit Käsekuchenfüllung UND ZIMTSTREUSELN VOM GRILL

8 BRATÄPFEL



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



### ZUTATEN

#### Bratäpfel

8 große Äpfel bspw. Jonagold  
500 g Bayernland Farmi Frischkäse  
100 g Zucker  
15 g Speisestärke  
½ Pck. Bourbon Vanillezucker  
Schalenabrieb einer ½ Zitrone +  
deren Saft  
80 ml Domspitzmilch Schlagrahm  
1 Ei

#### Zimtstreusel

60 g Mehl  
30 g Zucker  
½ Pck. Bourbon Vanillezucker  
30 g Bayernland Goldbutter  
20 g Mandelblättchen  
½ Teelöffel Zimt

### ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse zusammen mit dem Zucker, der Speisestärke, dem ½ Päckchen Bourbon Vanillezucker, dem Schalenabrieb der Zitrone, der Sahne und dem Ei aufschlagen.
2. Die gewaschenen Äpfel großzügig aushöhlen und innen mit dem Zitronensaft beträufeln.
3. Die Zutaten für die Zimtstreusel mit der Hand verkneten, damit sich daraus Streusel bilden.
4. Die Käsekuchenmasse in die Äpfel einfüllen und darauf die Zimtstreusel verteilen.
5. Die Bratäpfel nun in eine flache Form setzen und für ca. 30 Minuten bei 200 ° C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen.
6. Serviertipps:  
\* aus dem ausgehöhlten Furchtfleisch des Apfels kann ein einfaches Apfel-Beerenkompott gekocht werden.  
\* Zum Apfel passen eine Vanillesauce und geröstete Mandelblättchen hervorragend.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT SCHNELLMALGEKOCHT [WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE](http://WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE).



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

