



Bratäpfel mit Orangen-Karamell-Sauce

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	4 St.
Brioche Zopf	60 g
Orangen	3 St.
Rosinen	50 g
Honig	2 EL
Butter	5 EL
Zucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, große Auflaufform, grobe Reibe

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen. Brioche fein zerbröseln. Orangen waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Brioche, Rosinen, Honig, Orangenschale und 4 EL Orangensaft mischen. Äpfel mit Briochemischung füllen, jeweils etwas Füllung als Haube draufsetzen. Eine Auflaufform mit 1 TL Butter einfetten, Äpfel in die Form setzen und ca. 45 Min. backen.
3. Kurz vor dem Servieren eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Butter und Zucker darin schmelzen und unter Rühren ca. 3 Min. karamellisieren. Mit übrigem Orangensaft ablöschen (Vorsicht: Es spritzt!) und ca. 5 Min. köcheln, sodass sich der Karamell auflöst. Bratäpfel zusammen mit Orangen-Karamell-Sauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	498 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	18 g