



## Bratäpfel mit Topfenfülle und Meringue



### *Zutaten für 4 Portionen*

4 große Äpfel

1 TL Zitronensaft

2 Becher Feiner Schafkopfen

50g brauner Zucker

1 EL Vanillezucker

1 EL Butter

80g gemahlene Mandeln

2 Eigelbe

1 TL Zimt



**Für die Mandelhülle:**

70g Mandeln

1 TL Zimt

3 EL brauner Zucker

1 EL Vanillezucker

2 EL weiche Butter

**Meringue:**

2 Eiweiß

110g Staubzucker

Prise Zimt

*Zubereitung*

Äpfel waschen, schälen, den „Deckel“ abschneiden und die Äpfel aushöhlen. Mit dem Zitronensaft einpinseln. Die Butter und die Mandeln in eine Pfanne geben und leicht rösten.

Schaftpfen, braunen Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und Zimt in eine Schüssel geben und gemeinsam mit den gerösteten Mandeln glatt rühren.

Apfel mit der Butter für die Hülle einreiben. Mandeln, Zucker und Zimt vermischen und die Äpfel in der Masse mehrfach wälzen. Die Äpfel anschließend in eine gebutterte Ofenform stellen.

Den Ofen auf ca. 180°C Umluft vorheizen. Die Äpfel mit der Topfenmasse füllen und anschließend für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Eiweiße aufschlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die sehr steife Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Meringue-Masse auf die noch heißen Äpfel, tupfenweise verteilen.



Den Ofen auf 220°C stellen und die Äpfel mit der Meringue-Masse für weitere 10 Minuten im Ofen backen. Nach der Backzeit die Äpfel aus dem Rohr nehmen und vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Mahlzeit* 😊