



Aus der Heimat der Frische

 75 Minuten

 Einfach

## Granola Bratapfel mit Vanillesauce

Du suchst ein einfaches Bratapfel Rezept? Schon gefunden! Mit köstlicher Vanillesauce und schmackhafter Bratapfel Füllung wird dein Dessert-Traum Wirklichkeit.

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Den Backofen auf 160° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zunächst für das Granola die Mandeln grob hacken und mit den Haferflocken, Salz, Zimt, Muskatnuss und dem Zucker in einer Schüssel mischen.

### Schritt 2

Kokosöl und Ahornsirup hinzufügen. Die Orangeschale fein abreiben und alles vermengen. Auf dem Backblech in einer gleichmäßigen Schicht verteilen und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal durchrühren. Anschließend die Cranberries hinzufügen und komplett abkühlen lassen.

### Schritt 3

Die Äpfel waschen, trocknen, die Deckel abschneiden und beiseitelegen. Die Kerngehäuse ausstechen und in eine Auflaufform stellen. Für die Bratapfel Füllung die Äpfel mit dem Granola befüllen und je 1 TL Butter darauf geben. Den Orangensaft auspressen und über die Äpfel gießen.

### Schritt 4

Im Ofen (Mitte) ca. 35-40 Min. backen. Die Deckel 15 Min. vor Ende der Backzeit aufsetzen. Mit reichlich Dessertsauce servieren. Fertig ist der leckere Bratapfel mit Vanillesauce. Wir haben nicht zu viel versprochen, oder? Ein einfaches Bratapfel Rezept zum Nachmachen und mit Freunden teilen!



## Zutaten

6 Portionen

25 g Mandeln

100 g Haferflocken

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

1 Prise Muskatnuss

2 EL brauner Zucker

4 EL Kokosöl, geschmolzen

1 EL Ahornsirup

1 Orange

50 g Cranberries

6 Äpfel

6 TL MILRAM Gute Butter

500 ml MILRAM Dessert Soße

## **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1672/399

Fett (g): 22

Kohlenhydrate (g): 45

Eiweiß (g): 6