Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten

Bratäpfel mit Walnuss-Orangensahne

Zubereitung:

1. Für die Füllung der Bratäpfel die Walnüsse fein hacken und die Aprikosen fein würfeln. Orange auspressen und den Saft mit Walnüssen, Aprikosen, Zimt, Vanillezucker, Zucker und Orangenlikör in einem Gefäß mischen.

2. Anschließend die Äpfel waschen und oben einen Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herauslösen. Die Äpfel mit der vorbereiteten Mischung füllen und den Deckel aufsetzen.

3. In einer gebutterten Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 190 Grad (Umluft: 170 Grad, Gas: Stufe 3-4) ungefähr 35 Minuten braten.

4. Für die Walnusssahne die Walnüsse sehr fein hacken. Die Sahne fast steif schlagen und mit Vanillezucker, Orangensaft und -schale, Orangenlikör und gehackten Walnüssen verrühren. Die Walnusssahne zu den Bratäpfeln servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

60 g	kalifornische Walnüsse
60 g	getrocknete Aprikosen
1	Orange
1 TL	Zimt
1 Päckchen	Bourbon Vanillezucker
30 g	Zucker
2 cl	Orangenlikör*
4	grosse, säuerliche Äpfel (z. B. Jonagold, Cox Orange oder Elstar)
Für die Walnusssahne:	
75 g	kalifornische Walnüsse
	Saft und Schale einer unbehandelten Orange
200 g	Schlagsahne
2 Päckchen	Bourbon Vanillezucker
4 cl	Orangenlikör*

*kann je nach Hersteller Gluten enthalten