

Ofen-Äpfel mit Ricotta-Nuss-Füllung

Für 4 Personen
Pro Person zirka 2590 kJ/620 kcal
Vorbereitungszeit: zirka 40 Minuten
Backzeit: zirka 40 Minuten

1 TL Butter, für die Form

8 mittlere Äpfel, kochfeste Sorte (z. B. Gravensteiner, Boskoop), zirka 1,2 kg
2 EL Zitronensaft
1-2 EL Vollrohrzucker (zirka 15 g)

Füllung

50 g Baumnusskerne
abgeriebene Schale und Saft von ½ Zitrone
3 EL Honig (zirka 50 g)
2 EL Vollrohrzucker (zirka 20 g)
wenig Zimt
40 g Rosinen
1 Becher Ricotta (250 g)

1 Becher Halbrahm (1,8 dl)

zirka 8 Baumnusskerne, zum Garnieren (zirka 30 g)



Eine grosse Gratinform mit Butter ausstreichen. Die Äpfel quer halbieren und etwas aushöhlen, sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit wenig Rohrzucker bestreuen und in die Gratinform stellen. Backofen auf 180° C vorheizen.



Für die Füllung die Nusskerne nicht zu fein hacken, zusammen mit Zitronenschale und -saft, Honig, Zucker, Zimt und Rosinen zum Ricotta geben und alles gut vermischen. Füllung in die Äpfel verteilen, mit den Nusskernen garnieren.



Den Halbrahm auf den Boden der Form giessen. Form in die Ofenmitte schieben und die Äpfel während 35-40 Minuten garen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, die Äpfel am Schluss mit Alufolie abdecken. Äpfel warm servieren.



Für 2 Personen: Zutaten halbieren, kleinere Gratinform verwenden, Backzeit reduziert sich um zirka 5 Minuten.