

BRATAPFEL

ZUTATEN

für 4 Personen

100 g Marzipan Rohmasse
40 g gehackte Haselnüsse
40 g Mandelstifte
Zimt nach Geschmack
Optional: 20 g getrocknete und gesüßte
Cranberrys oder Rosinen
2 EL Butter (plus etwas zum Einfetten)
4 große Boskoop Äpfel
Puderzucker zum Bestäuben

... SO GEHT'S

- 1. Marzipan vorbereiten:** Reibe das Marzipan mit einer Haushaltsreibe grob.
- 2. Mischung herstellen:** Vermische das geriebene Marzipan mit den gehackten Haselnüssen, Mandelstiften und optionalen Cranberrys oder Rosinen. Schmecke die Mischung mit Zimt nach deinem Geschmack ab.
- 3. Backform vorbereiten:** Fette eine ofenfeste Form leicht ein.
- 4. Äpfel vorbereiten:** Wasche die Äpfel gründlich und steche das Kerngehäuse vorsichtig aus.
- 5. Äpfel füllen:** Fülle die vorbereiteten Äpfel mit der Marzipan-Nuss-Mischung.
- 6. Butter hinzufügen:** Verteile die 2 EL Butter in kleinen Flocken auf der Füllung der Äpfel.
- 7. Backen:** Stelle die gefüllten Äpfel in die vorbereitete Form und backe sie im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze 175 °C (Umluft 150 °C) für 20-25 Minuten, bis die Schale aufplatzt.
- 8. Servieren:** Nimm die Bratäpfel aus dem Ofen und bestäube sie nach Geschmack mit Puderzucker.

Tipp:

Dazu passt hervorragend eine selbst gemachte Vanillesoße.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT