

Rezept für Bratäpfel mit Marzipan

Zutaten:

- 4 Äpfel (Tipps zur Sorte siehe unten)
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 25 g gehackte Mandeln
- 25 g gehackte Haselnüsse
- 1 Handvoll Rosinen
- 40 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- etwas Honig



Zubereitung:

1. Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Äpfel waschen und abtrocknen. Anschließend das obere Drittel jedes Apfels abschneiden und beiseitelegen. Diese Drittel sind später die Deckel der Bratäpfel.
3. Nun das Kerngehäuse vollständig aus den Äpfel schneiden. Dafür eignet sich ein Apfelausstecher oder ein Küchenmesser.
4. Wenn die Früchte nicht gut stehen, eine dünne Scheibe vom Boden des Apfels abschneiden.
5. Für die Füllung Nüsse, Marzipan, Rosinen, Butter, Vanillezucker und Zimt mischen und diese zu vier gleich großen Rollen formen. Jeweils eine in die Äpfel stecken.
6. Den „Deckel“ wieder auf die Äpfel setzen und diese in eine ofenfeste Form stellen.
7. Vor dem Backen etwas Honig und den braunen Zucker auf den Äpfeln verteilen.
8. Bratäpfel für 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

Tip: Die Bratäpfel schmecken mit Vanillesauce oder Vanilleeis besonders lecker.

Welche Apfelsorte sollte man für Bratäpfel verwenden?

Am besten greifen Sie zu Äpfeln, die eher säuerlich schmecken und beim Backen nicht so schnell zerfallen wie Boskop, Braeburn, Jonagold, Gloster oder Cox Orange.

Herzhafte Bratäpfel - eine festliche Beilage

Das Rezept gleicht dem oben bis auf die Zusammensetzung der Füllung. Dafür eignet sich zum Beispiel eine Mischung aus klein gewürfelm, gekochtem Tafelspitz, Meerrettich und Crème fraîche. Oder als vegetarische Variante mit Käse und gekochten Kartoffelstückchen. Vegan lässt sich der Apfel mit einer orientalisch gewürzten Süßkartoffelmasse füllen.