

#5 Bratäpfel

von Antonia



Zutaten:

- 4 Äpfel (z.B. Boskop)
- 80 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Honig
- 100 g Mandelstückchen
- etwas Zimt
- etwas weiche Butter
- Vanillesauce

Zubereitung:

Die gewaschenen Äpfel vom Kerngehäuse befreien und aushöhlen. Für die Füllung das Marzipan in einer Schale mit einer Gabel zerdrücken. Die Rosinen und die Mandelstückchen unterrühren. Dann den Zimt und den Honig dazugeben und alles zu einer weichen Masse verrühren.

Die Äpfel in eine gefettete Ofenform stellen und mit der Marzipan-Nuss-Masse füllen. Auf die Äpfel und in die Form kleine Butterflöckchen geben und dann im Ofen für etwa 30 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit kann variieren, je nach Apfelsorte und -größe. Deswegen zwischendurch mit einem Piekser oder einem scharfen Messer testen, ob die Äpfel schon weich sind.

Mit warmer Vanillesauce servieren. Guten Appetit!