

Klassischer Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Bratäpfel

4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
1/2 Bio-Zitrone
30 g gehackte Haselnüsse
30 g Mandelstifte
30 g Rosinen
80 g Marzipanrohmasse
4 Esslöffel Butter
1 Prise(n) Zimt
1 Prise(n) gemahlene Nelken
4 Zimtstangen
3 cl Rum
400 ml Vanillesauce

Kein Winter ohne Schnee. Oder kalte Nasenspitzen. Oder flauschige Kuschelsocken. Und vor allem, kein Winter ohne einen heißen Bratapfel! Oder am liebsten gleich mehrere. Mit einer verführerisch duftenden Füllung aus Nüssen, Marzipan und Rosinen sind die gebackenen Äpfel in der kalten Jahreszeit einfach ein absolutes Muss für jeden Genießer - erst recht mit selbstgemachter, warmer Vanillesauce.

- 1 -

Rosinen in Rum einweichen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Auflaufform mit 1/4 der Butter einfetten.

- 3 -

Oberen Teil der Äpfel wie einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen und Äpfel aushöhlen, dabei einen 2 cm breiten Rand stehen lassen.

- 4 -

Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Innenseite der Äpfel mit Zitronensaft einreiben.

- 5 -

Haselnüsse und Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Restliche Butter schmelzen. Marzipan grob zerbröseln und mit Nüssen, Mandeln, Butter, Rumrosinen, Zitronenschale, Zimt und Nelken mischen. Masse in die Äpfel füllen und jeweils eine Zimtstange hineinstecken. Deckel aufsetzen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

- 6 -

Bratäpfel noch heiß mit warmer Vanillesauce servieren.

Sous vide Variante

Der Ofen ist schon durch den Festbraten blockiert? Berechne deine Bratäpfel einfach Sous vide zu. Dazu schweißt du jeden Apfel mit Füllung am besten einzeln ein. Bei 85 °C brauchen deine Äpfel ca. 90 Minuten.

Klassischer Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung