Bratäpfel aus der Heißluftfritteuse

Die aromatischen heißen Bratäpfel aus der Heißluftfritteuse, gefüllt mit süßer Füllung gelingen mit unserem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Äpfel (mittelgroße)
2 EL	gehackte Walnüsse (oder Mandeln)
2 EL	Rosinen (oder andere Trockenfrüchte)
40 g	Marzipan
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Vanillepaste
1 Messerspitze	Kardamom

Zubereitung

1. Für die leckeren **Bratäpfel aus der Heißluftfritteuse** die Äpfel gründlich unter fließendem Wasser waschen. Schneide die „Deckel“ der Äpfel ca. 1–2 cm unterhalb des Stiels ab. Höhle die Äpfel mit einem Apfelstecher oder einem kleinen Messer aus, ohne den Boden zu durchstechen – so bleibt die Füllung sicher im Apfel.

2. Vermische in einer Schüssel die klein zerhackten Walnüsse, Rosinen, Zimt, Kardamom, Marzipan und Vanillepaste zu einer homogenen Masse. Fülle nun die vorbereiteten Äpfel großzügig mit der Masse. Lasse etwas Füllung über den Rand hinausragen, um die Optik zu verbessern und setze die abgeschnittenen Deckel wieder auf die Äpfel.

3. Heize die Heißluftfritteuse auf 200 °C vor, lege die Bratäpfel entweder in eine hitzebeständige Form, die in den Frittierkorb passt, oder platziere sie auf ein Stück Backpapier. Backe die Bratäpfel für 12–15 Minuten, bis sie weich sind und die Füllung eine goldene Kruste bekommt. Überprüfe mit einem spitzen Messer oder Holzspie? ob die Äpfel weich genug sind.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL

Tipp

Experimentiere mit verschiedenen Nüssen, Trockenfrüchten, Honig, Marmeladen, Butter oder Gewürzen wie Nelken. Apfelsorten wie Boskoop, Gala, Braeburn oder Cox eignen sich ideal für dieses Rezept!