Bratapfel mit Marmelade-Füllung

Ein winterliches Dessert Rezept für Tage, an denen es mal schnell gehen soll: Für einen Bratapfel mit Marmelade-Füllung braucht es nicht viele Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
50 g	Marmelade (nach Belieben)
50 g	Walnüsse (gehackte)
Nach Belieben	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für den Bratapfel mit Marmelade-Füllung den Backofen auf 220°C vorheizen. Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse und die Kerne entfernen. Den Boden etwas abschneiden, so dass die Äpfel sicher stehen.

2. Marmelade mit braunem Zucker verrühren und die Äpfel gleichmäßig damit füllen. Die Äpfel in eine Auflaufform stellen und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Etwas Wasser in die Form gießen.

3. Die Bratäpfel für mindestens 1 Stunde im Ofen garen lassen, bis sie schön weich sind. Aus dem Ofen nehmen, anrichten und servieren.

Tipp

Jeden Bratapfel mit Marmelade-Füllung mit einem Klecks Schlag garnieren.