Bratapfel mit Marzipan-Eierlikör-Füllung und Vanillesoße

Das perfekte Dessert zum Fest gelingt mit diesem wunderbaren Rezept für Bratapfel mit Marzipan-Eierlikör-Füllung und Vanillesoße.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,9 h



Zutaten

75 ml	Eierlikör
6 Stk.	Äpfel
300 g	Rohmarzipan
25 g	Mandelsplitter (geröstet)
25 g	Rosinen
30 ml	Rum
0.5 Stk.	Vanilleschoten
	Zitronenabrieb
	Tonkabohnenabrieb
	Zimt
1 Prise	Salz

Vanillesauce

250 ml	Schlagobers
125 ml	Milch
100 ml	Eierlikör
75 g	Zucker
5 Stk.	Eidotter
0.5 Stk.	Vanilleschoten
	Zitronenabrieb
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Mit den Vorbereitungen für den Bratapfel mit Marzipan-Eierlikör-Füllung und Vanillesoße schon einen Tag vor dem Fest beginnen: Die Rosinen in eine Tasse füllen, mit Rum aufgießen, abdecken und ziehen lassen. Am Folgetag haben die Rosinen den Rum aufgesogen.

2. Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit dem Eierlikör glattrühren. Das gelingt am besten in der Küchenmaschine oder mit dem Rührgerät, den Likör erst nach und nach zugeben, bis die Füllung schön cremig ist. Danach die gerösteten Mandelsplitter und die Rosinen unterheben. Zum Schluss Tonkabohnenabrieb, Schalenabrieb der Zitrone, Zimt, Salz und halbe Vanilleschote unterrühren.

3. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Äpfel waschen und trockenreiben. Das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher herausziehen und die Marzipanfüllung mit dem Spritzsack einfüllen. (Alternativ kann man den Apfel auch quer halbieren und die Füllung aufstreichen).

4. Die Äpfel mit einem scharfen Messer mehrmals einritzen, damit die Haut im Ofen nicht aufplatzt. Auf das Backblech setzen und auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.

5. In der Zwischenzeit die Vanillesoße zubereiten: Die Eier trennen, die Dotter mit einem Schneebesen durchrühren. Schlagobers, Milch, Eierlikör, Zucker, halbe Vanilleschote, Zitronenabrieb und Salz in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, nach und nach mit dem Schneebesen unter die Dotter rühren. Die Äpfel auf Dessertellern verteilen, die Vanillesoße dazu anrichten und warm servieren.

Tipp

Den Bratapfel mit Marzipan-Eierlikör-Füllung und Vanillesoße nach Belieben mit Nüssen oder Rosinen verzieren.