

# Bratapfel mit Marzipan

Der Bratapfel mit Marzipan ist ein willkommenes Rezept im Winter und zur Adventszeit. Eine köstliche Nachspeise für kalte Tage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 4 Stk. | <a href="#">Äpfel</a> (groß) |
| 2 EL   | Zitronensaft                 |
| 20 g   | <a href="#">Rosinen</a>      |
| 20 g   | Dörripflaumen                |
| 150 ml | Apfelsaft                    |
| 80 g   | <a href="#">Marzipan</a>     |
| 1 TL   | Zimt                         |

## Zubereitung

1. Für den Bratapfel mit Marzipan zuerst die Äpfel waschen und den Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Teelöffel großzügig herauskratzen. Einen Esslöffel Zitronensaft über die Äpfel träufeln.
2. Die Rosinen und die fein geschnittenen Dörripflaumen in etwa 2 Esslöffeln vom Apfelsaft einweichen. Den restlichen Apfelsaft mit Zitronensaft in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Das Marzipan aufteilen und in die Äpfel drücken. Die eingeweichten Dörripflaumen und

Rosinen mit Zimt vermengen und in die Äpfel füllen.

4. Die gefüllten Bratäpfeln in eine Form geben, mit der Saftmischung übergießen und im Ofen ohne den Deckel zirka 20 Minuten backen. Abschließend die letzten 5-10 Minuten die Deckelchen mit in den Ofen geben und zu Ende backen.

## **Tipp**

Wenn jemand keine Rosinen mag, können diese für die Bratäpfel mit Marzipan durch andere Trockenfrüchte wie Cranberrys, getrocknete Kirschen oder Marillen ersetzt werden.