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.	Äpfel (groß)
2 EL	Zitronensaft
20 g	Rosinen
20 g	Dörrpflaumen
150 ml	Apfelsaft
80 g	Marzipan
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 Dörrpflaumen 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 Dörrpflaumen 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.