

Bratapfel

Ein Hochgenuss nicht nur zur Weihnachtszeit: das Rezept für feinen Bratapfel mit Zimt und Rosinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
4 EL	Marmelade (Apfelmarmelade)
2 EL	Zucker
1 Prise	Zimt (Je nach Geschmack)
100 g	Butter
3 EL	Rosinen
1 Prise	Gewürznelken (gemahlen)
1 EL	Walnüsse
4 Stk.	Zimtstangen

Zubereitung

- 1. Für den **Bratapfel** zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Äpfel waschen und trockentupfen. Vorsichtig Stiel und Kerngehäuse herausholen (am einfachsten mit einem Apfelausstecher).
- 2. Als nächstes Zimt, Rosinen, Marmelade, Nelkenpulver und Zucker für die Bratapfel-Füllung miteinander vermischen und jeweils 1-2 Teelöffel der Masse in jeden Bratapfel füllen.
- 3. Danach ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Bratäpfel darauf geben. Auf jeden Bratapfel ein Stück Butter geben. Für ca.30 Minuten backen.
- 4. Vor dem Servieren die fertigen Bratäpfel mit Walnüssen und Zimtstangen dekorieren.



Tipp

Vor dem Backen fein geriebene Lebkuchenbrösel unter die Fülle vom Bratapfel mischen.