

# 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.	<a href="#">Äpfel</a>
4 EL	<a href="#">Marmelade</a> (Apfelmarmelade)
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	Zimt (Je nach Geschmack)
100 g	<a href="#">Butter</a>
3 EL	<a href="#">Rosinen</a>
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.