# Gefüllte Bratäpfel

Die gefüllten Bratäpfel aus dem Ofen mit Mandeln, Marillenmarmelade und Rosinen sind eine beliebte Süßspeise zur kalten Jahreszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Äpfel (große) |
| 50 g | Mandelsplitter |
| 50 g | Rosinen |
| 4 TL | Marillenmarmelade (oder Honig) |
| 1 Prise | Zimt |
| | Butterflocken |

## Zubereitung

1. Für die **gefüllten Bratäpfel** die Äpfel waschen, Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Rosinen, Mandelsplitter, Marillenmarmelade und eine Prise Zimt eine Schüssel vermengen. Die Äpfel damit füllen und festdrücken, den Deckel aufsetzen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform einfetten. Die Bratäpfel in die Form geben, mit einigen Butterflocken garnieren und zirka 25 Minuten goldgelb backen. Die gefüllten Bratäpfel am besten noch warm servieren und dazu eine Vanillesauce reichen. Die Zubereitung für eine Vanillesauce findest du hier.

## Tipp

Zum gefüllten Bratapfel eine selbstgemachte Vanillesauce servieren.