Marzipan-Bratapfel aus der Heißluftfritteuse

Dieser Marzipan-Bratapfel aus der Heißluftfritteuse ist ein duftendes Dessert für ein winterliches Geschmackserlebnis. Ein ideales Rezept für die Advent- und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 EL	Rosinen
3 EL	Apfelsaft
100 g	Rohmarzipan
60 g	Butter
50 g	braunen Zucker
30 g	Mandelsplitter
30 g	Walnüsse (oder Haselnüsse)
1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Um köstliche **Marzipan-Bratäpfel aus der Heißluftfritteuse** zuzubreiten, wasche zuerst die Äpfel, schneide die Deckel ab und entferne mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse großzügig. Beträufle sowohl die Äpfel als auch ihre Deckel mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden. Vermische anschließend die Rosinen und Apfelsaft und lasse die Mischung 15 Minuten ziehen.

2. Hacke das **Roh-Marzipan** fein und vermenge es mit Butter, braunen Zucker, Zimt, gehackte Walnüsse und Mandelsplitter zu einer aromatischen Füllung. Hebe die eingeweichten Rosinen samt Saft unter. Fülle die Äpfel großzügig mit der Marzipanmischung und setze die Deckel wieder auf.

3. Lege den Garkorb der Heißluftfritteuse mit Backpapier aus, gib die Äpfel hinein und backe sie

bei 180 °C für zirka 12–15 Minuten, bis sie weich sind. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Bratapfel fertig ist – dann sofort warm genießen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL



Tipp