

Rezept

Bratäpfel mit Marzipanfüllung

Ein Rezept von Bratäpfel mit Marzipanfüllung, am 28.06.2026

Zutaten

4 säuerliche Äpfel (à ca. 200 g; z. B. Elstar oder Jonathan)	4 EL Zitronensaft
30 g weiche Butter + Butter für die Form	150 g Marzipanrohmasse
50 g getrocknete Kirschen	1/2 TL Zimtpulver
125 ml Orangensaft	50 g gehackte Haselnusskerne
	2 EL gehobelte Haselnusskerne oder Mandeln (ersatzweise gehackte Haselnusskerne)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. + 35-40 MIN. GAREN IM OFEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, abtrocknen und längs halbieren, Stiel dran lassen. Das Kerngehäuse großzügig herausschneiden. Die Schnittflächen der Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine große Auflaufform (ca. 35 x 20 cm) einfetten. Die Marzipanrohmasse grob reiben. Butter und Zimt dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts gründlich verrühren. Die Kirschen fein hacken und mit den gehackten Nüssen unter die Marzipanmasse kneten.

3. Die Äpfel mit der Vertiefung nach oben in die Form setzen. Die Füllung auf die Apfelhälften verteilen. Den Orangensaft angießen. Die Äpfel im Ofen (2. Schiene von unten) je nach Größe 30-35 Min. backen. Inzwischen die Haselnuss- oder Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Bratäpfel mit den gerösteten Nüssen oder Mandeln bestreut servieren.