

Rezept

Bratäpfel mit Marzipanfüllung und Walnüssen

Ein Rezept von Bratäpfel mit Marzipanfüllung und Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

1 Bio-Zitrone	10 Walnusshälften
80 g Marzipanrohmasse	4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Braeburn)
100 ml Weißwein (ersatzweise Apfelsaft) ofenfeste Form	40 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ½ TL Schale fein abreiben, anschließend den Saft auspressen. Die Walnüsse grob hacken. Die Marzipanmasse mit der Zitronenschale und den Walnüssen mit den Händen verkneten und in vier Portionen teilen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Äpfel waschen und abtrocknen. Von oben den Stiel mit einem spitzen Messer ausschneiden. Das Kerngehäuse ebenfalls ausschneiden, das geht am besten mit einem Apfelausstecher (falls vorhanden) oder dem kleinen spitzen Messer. Am Ende soll eine Höhlung von ca. 1 ½ cm Durchmesser entstanden und das Kerngehäuse vollständig entfernt sein. Die Höhlung mit je 1 EL Zitronensaft ausreiben.
3. Die Äpfel nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen und die Marzipanmischung in die Äpfel drücken. Den Weißwein darübergießen und die Butter in kleinen Stücken auf den Äpfeln verteilen. Die Bratäpfel im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen.