

Rezept

Bratäpfel mit Nougat

Ein Rezept von Bratäpfel mit Nougat, am 01.03.2024

Zutaten

4	säuerliche Äpfel (am besten Boskop)	40 g	getrocknete Aprikosen
60 g	Nussnougat	40 g	gebrannte Mandeln
30 g	Rosinen		Zimtpulver
30 g	Marzipanrohmasse		feuerfeste Form (mind. 20 x 20 cm)
	Fett für die Form		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Die Äpfel waschen und abtrocknen. Mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse aus den Äpfeln entfernen.
2. Die Aprikosen in feine Würfel schneiden, den Nougat ebenfalls würfeln. Die Mandeln grob hacken. Mandeln, Rosinen, Aprikosen, Nougat und 1 Prise Zimt verkneten.
3. Die Äpfel mit der Nougatmasse füllen, das Marzipan in vier Portionen teilen und die Unterseite der Äpfel damit verschließen. Die Äpfel rundherum ca. fünfmal 1/2 cm tief einschneiden, damit sie im Ofen nicht platzen.
4. Die Äpfel in die Form setzen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. garen. Die fertigen Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren. Dazu passt perfekt Vanillesauce oder Vanilleeis.