

## Rezept

# Bratäpfel mit Nougat

Ein Rezept von Bratäpfel mit Nougat, am 10.05.2026

## Zutaten

<b>4</b> säuerliche Äpfel (am besten Boskop)	<b>40 g</b> getrocknete Aprikosen
<b>60 g</b> Nussnougat	<b>40 g</b> gebrannte Mandeln
<b>30 g</b> Rosinen	Zimtpulver
<b>30 g</b> 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.