

Rezept

Gefüllte Bratäpfel mit Marzipan und Rosinen

Ein Rezept von Gefüllte Bratäpfel mit Marzipan und Rosinen, am 09.06.2026

Zutaten

2 EL Rosinen	4 mittelgroße Äpfel (z. B. Boskop)
1 Bio-Orange	80 g Marzipanrohmasse
15 g Butter	1 Prise Zimtpulver
3 cl Calvados (nach Belieben)	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 170° vorheizen. Eine feuerfeste Form einfetten. Rosinen heiß waschen, abtropfen lassen. Äpfel und Orange waschen, abtrocknen. Äpfel ungeschält mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien. Ca. ½ TL Orangenschale abreiben.
2. Marzipanrohmasse klein würfeln, mit Rosinen, Butter, Zimtpulver und Orangenschale in einer Schüssel verkneten. Die Äpfel mit der Masse füllen. Die überstehende Masse zu viereckigen Pfropfen formen, die Öffnung so verschließen. Äpfel rundherum mit 5 ca. ½ cm tiefen Längsschnitten versehen, damit sie beim Backen nicht platzen.
3. Äpfel in die Form setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 40 Min. backen. Sofort nach dem Braten nach Belieben noch in der Form mit Calvados übergießen. Mit Vanillesauce servieren.