

Rezept

Marzipan-Bratäpfel mit Rum

Ein Rezept von Marzipan-Bratäpfel mit Rum, am 09.06.2026

Zutaten

1 EL Mandelstifte	4 Äpfel
100 g Marzipanrohmasse	4 cl Rum oder Orangensaft
1 EL Rosinen	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Äpfel waschen und trockenreiben. Das Kernhaus ausstechen.
2. Marzipan mit Rum bzw. Saft, Rosinen und Mandeln verkneten und in die Äpfel füllen. Die Äpfel in eine gefettete ofenfeste Form setzen und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.