

Rezept

Schnelle Bratäpfel mit Marzipan

Ein Rezept von Schnelle Bratäpfel mit Marzipan, am 23.04.2024

Zutaten

4 kleine Äpfel	40 g Butter
4 TL Zucker	4 EL Rosinen
4 EL angedickte Preiselbeeren bzw. Preiselbeermarmelade	4 EL Mandelsplitter
	4 EL Marzipan

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Äpfel waschen und unten gerade so viel abschneiden, dass sie gerade stehen. Es sollte unten kein Loch entstehen.

2. Oben einen schmalen Deckel abschneiden (etwa bis auf Höhe des Stiels).

3. Die obere Hälfte jedes Apfels mit dem Sparschäler schälen.

4. Äpfel mit einem Löffel oder einem Melonenschneider grob aushöhlen. Dabei sollte sowohl unten als auch rundherum eine Wand von 0,5 cm Dicke übrig bleiben.

5. Butter schmelzen, die geschälte obere Seite des Apfels darin und anschließend im Zucker wenden.

6. Aus Preiselbeeren, Mandeln und Rosinen die Füllung mischen und in die Äpfel geben.

7. Je einen Esslöffel Marzipan zu einer Kugel rollen und platt drücken, so dass er als Deckel den Apfel verschließen kann.

8. Für ca. 10 Minuten im Ofen bei 180 Grad garen.

9. Kann mit Vanilleeis oder Vanillesauce serviert werden.