



Unser heutiges Rezept für Sie

Klassischer Bratapfel mit Marzipan

Perfekt nach einem Winterspaziergang.

Zutatenliste

Für 4 Personen:

- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 40 g gehackte Haselnüsse
- 40 g Mandelstifte
- 2 EL Rum
- 4 säuerliche Äpfel
- 20 g Butter oder Margarine
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Marzipan fein würfeln. Mit gehackten Haselnüssen, Mandelstiften und Rum vermengen. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel auf ein Backblech oder in eine ofenfeste Form setzen. Mit der Marzipan-Nuss-Mischung füllen.
2. Butter oder Margarine in Flöckchen auf die Füllung setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten garen.
3. Äpfel aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu selbst gemachte Vanillesoße servieren (siehe oben).