

REZEPT FÜR WINTERLICHER BRATAPFEL



WINTERLICHER BRATAPFEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 50 Min.

Zutaten

- 150 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Rosinen
- 30 g gehackte Mandeln
- 3 EL SweetFamily Brauner Zucker
- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
- 4 EL Zitronensaft
- 125 ml Apfelsaft (alternativ Weißwein)



5548

ZUBEREITUNG

370

Kcal

Pro Portion ca.

7

Gramm

Eiweiß

45

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

1. Marzipanrohmasse würfeln. Mit Rosinen, Mandeln und der Hälfte des braunen Zuckers verkneten.
2. Äpfel waschen, je einen Deckel (ca. 1 cm dick) abschneiden und beiseite legen. Kerngehäuse aus den Äpfeln herausstechen. Äpfel und die Schnittflächen der Deckel mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel mit der Marzipanmasse füllen, in eine ofenfeste Form setzen und mit restlichem braunen Zucker bestreuen. Apfelsaft oder Wein angießen.
3. Äpfel im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/ Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Ofen ausstellen, Apfeldeckel auf die Äpfel legen und 10 Minuten in der Nachwärme des Backofens weiterbacken.

Tipps:

Bratäpfel nach Belieben mit [Vanille-Eis](#) oder selbst gemachter [Vanillesoße](#) servieren.

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.