



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Bratäpfel

Für 6 Personen

von **Andrea F.**
aus Frankfurt

Zutaten

- 1 EL Rosinen
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 30 g gehackte Mandeln
- 1 Prise Zimt / Weihnachtsgewürz
- 2 cl Apfelschnaps
- 4 säuerliche Äpfel (Boskop)
- 4-5 EL Zitronensaft
- 125 ml Apfelsaft
- Eis oder Vanillesoße

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitung

1 Backofen vorheizen auf 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3

Rosinen waschen und mit dem Marzipan, dem Zimt und 1 cl Apfelschnaps sowie den gehackten Mandeln verkneten, und Masse in vier gleiche Rollen teilen.

Äpfel waschen und jeweils einen Deckel anschneiden. Das Kerngehäuse austrennen und mit der Marzipan Masse füllen.

Äpfel in eine feuerfeste Form stellen, und mit dem Zitronensaft, Apfelsaft und dem Rest des Apfelschnaps übergießen.

Der Flüssigkeit kann ebenfalls eine weitere Prise Zimt oder andere Weihnachtsgewürze zugefügt werden.

Apfel für ca. 25 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend Deckel auflegen und weitere 5 Minuten backen.

Mit Vanille-Eis oder Vanillesoße servieren und mit Minze und Rosinen verzieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

