

Rezept: Bratäpfel



Zutaten:

- 4 große Äpfel
- ½ Packung Marzipan Rohmasse
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandelsplitter
- vier TL Aprikosenmarmelade
- etwas Butter
- etwas Zimt
- Apfelausstecher
- nach Bedarf Vanillesoße

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Das Kerngehäuse der Äpfel mit dem Apfelausstecher entfernen und eventuell noch etwas mehr vom Apfelinernen entfernen, damit mehr Platz für die Füllung ist.

Für die Füllung Marzipan kleinschneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Füllung dann in die Äpfel füllen und fest drücken. Die Äpfel dann in einer Ofenfesten Form für 25 Minuten backen.

Schmeckt am besten mit reichlich Vanillesoße!