

# Bratapfel – Rezept



## Für 4 leckere Bratäpfel brauchst du:

- vier mittelgroße Äpfel
- 60 Gramm Marzipan-Rohmasse
- 40 Gramm Mandeln und/oder Rosinen nach Geschmack
- 20 Gramm Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- weihnachtliche Gewürze nach Geschmack (z.B. Zimt)
- Zitronensaft

## Zubereitungstipps: So leicht geht's

1. Mit dem Messer einen etwa 1-1,5 cm dicken Deckel vom Apfel abtrennen und auch am unteren Ende eine dünne Scheibe abschneiden. Das gibt den Bratäpfeln besseren Halt im Ofen.
2. Mit dem Apfelausstecher das Gehäuse großzügig entfernen und Kerne auskratzen.
3. Den aufgeschnittenen Apfel mit Zitronensaft beträufeln. So verhindert ihr, dass sich das Fruchtfleisch braun färbt und matschig wird.
4. Die gewünschten Zutaten verkneten und zu Rollen formen. Dann die Äpfel nach Geschmack füllen und auf das Blech setzen.
5. Den Deckel aufsetzen und bei 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 175°C) ca. 25 Minuten backen.

**Tipp:** Eine leckere Vanillesauce passt immer zum Bratapfel.