

21

Lieblingsrezepte aus dem AöL-Team



Eva

Bratapfel



Zum Rezept →

Bratapfel: Zutaten

- 4 Äpfel (Boskoop)
- 40 g Butter
- 75 g Mandelstifte
- 30 g Rosinen
- 1 TL Zimtpulver
- 1 EL Honig
- 100 g Marzipan
- 250 ml Vanillesoße
- Fett für die Form

Bratapfel: Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Bratäpfel den Deckel der **Äpfel** etwa 2 cm tief abschneiden. Die Äpfel mit einem Ausstecher oder einem Teelöffel vorsichtig entkernen, sodass ein Hohlraum im Apfel entsteht.
2. Für die Füllung die **Butter** in einer Schüssel schaumig rühren. 50 g **Mandelstifte**, **Rosinen**, **Zimt**, 1 EL **Honig** und das gewürfelte **Marzipan** dazugeben und zu einer kompakten Masse verkneten.
3. Die Masse in die Bratäpfel drücken und auch überstehen lassen, so dass die Schnittfläche des Apfels mit der Füllung bedeckt ist. Die Äpfel ohne Deckel in eine gefettete Form setzen und mit ein paar **Butterflöckchen** belegen. Im Ofen 15 Minuten backen, dann mit Backpapier lose abdecken, damit die Füllung nicht zu dunkel wird. Weitere 10 Minuten backen. Nun die Deckel auf die Äpfel legen, 1 EL **Mandelstifte** in der Form verteilen und noch weitere 10 Minuten ohne Abdeckung backen.
4. Die Bratäpfel vorsichtig warm auf Tellern anrichten und mit **Vanillesauce** und den gerösteten Mandelstiften servieren.

Tipp: Wer mag, kann die Vanillesauce selber zubereiten. Dazu 125 ml Sahne, 100 ml Milch, 1 EL Zucker, Mark einer Vanilleschote und die leer gekratzte Schote aufkochen und ziehen lassen. In 25 ml kalter Milch 1 TL Speisestärke und 1 Eigelb verquirlen. Nun die Vanilleschoten herausnehmen und die Milch nochmals aufkochen. Jetzt die Eier-Stärkemilch dazugeben und unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Man kann die Rosinen auch einige Stunden lang vorher in etwas Apfelsaft einweichen. Die Füllung kann mit 1 TL Rum verfeinert werden. Lecker schmeckt der Bratapfel auch mit Vanille-Eis.