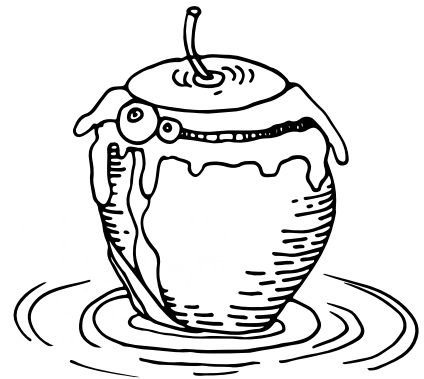




## Rezept für Bratäpfel

### Zutaten für 4 Bratäpfel

- ½ Bio-Zitrone
- 4 Äpfel (am besten eignen sich leicht säuerliche und vor allem feste Sorten wie Boskop, Jonagold oder Cox Orange)
- 80 g Marzipan-Rohmasse
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 2 EL Mandelstifte
- 3 EL Butter
- 2 EL Rosinen
- Zimt + evtl. 4 Zimtstangen



### 1. SCHRITT

Zuerst den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C).

### 2. SCHRITT

Zitrone heiß waschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

### 3. SCHRITT

Jetzt werden die Äpfel vorbereitet. Dazu diese waschen und die Rundung an den Unterseiten mit einem Messer gerade schneiden (so stehen sie besser). Dann jeweils einen Deckel (1-2 cm dick) abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher ausstechen oder mit einem Messer ausschneiden.

**Wichtig:** Dabei einen etwa 2 cm dicken Rand stehen lassen und darauf achten, dass der Apfelboden kein Loch bekommt, denn da läuft sonst die Füllung aus. Zuletzt das Innere der Äpfel mit Zitronensaft bestreichen.



#### 4. SCHRITT

Und jetzt geht's an die Füllung: Dazu Marzipan in kleine Stückchen zupfen. Nüsse in einer Pfanne rösten, Butter hinzufügen und schmelzen. Danach alle Elemente der Füllung in eine Schüssel geben und mit Rosinen, Marzipan, der abgeriebenen Zitronenschale und 1 TL Zimt verkneten.

#### 5. SCHRITT

Zum Füllen die Äpfel in eine Auflaufform setzen. Mit der Nuss-Marzipan-Masse füllen und dabei diese gut andrücken. Wer mag, steckt noch eine Zimtstange mit in die Füllung. Die Apfeldeckel noch nicht drauflegen.

#### 6. SCHRITT

Die Bratäpfel ohne Deckel im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.

#### 7. SCHRITT

Nach etwa der Hälfte der Backzeit die Deckel auf die Äpfel legen und weiterbacken. Wenn die Äpfel leicht gebräunt sind, herausnehmen und pur oder mit Vanillesoße genießen.

