



Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung

Steps: 5

Difficulty Grad: Medium

Ingredients

4 Portions

120 g	Marzipan Rohmasse	50 g	gehackte Mandeln
50 g	Mandelstifte	1 Schuss	Rum
4	große Äpfel (z.B. Boskop)		etwas Butter

Instructions

Zubereitung

1. Marzipan klein würfeln und mit Mandeln sowie Rum vermengen.
2. Die ausgehöhlten Äpfel mit der Masse füllen und in eine ofenfeste Form setzen.
3. Auf die Füllung eine kleine Flocke Butter setzen.
4. Die Äpfel bei 180 °C ca. 20-25 min lang garen.
5. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Vanillesauce anrichten.

Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung

Stand 16.07.2021