

# Bratapfel

Ein köstlicher Dessert-Klassiker, der perfekt in die kalte Jahreszeit passt. Der Duft von Apfel, Vanille, Marzipan, Zimt und Honig weckt einfach Gemütlichkeit!

Für 4 Portionen / vegetarisch  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Pro 100 g:  
2188 kJ / 523 kcal  
F: 24 g, davon 23,4 g gesättigte Fettsäuren, K: 28 g,  
davon 11,5 g Zucker, E: 11 g, Salz: 0,2 g

## Zutaten aus der Rezeptkiste:

4 Äpfel (Boskoop)  
40 g Butter  
75 g Mandelstifte  
30 g Rosinen  
100 g Marzipan  
250 ml Vanillesoße (Fertigprodukt)

## Zutaten aus dem Vorrat:

1 TL Zimtpulver  
1 EL Honig  
Fett für die Form

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bratäpfel den Deckel der Äpfel etwa 2 cm tief abschneiden. Die Äpfel mit einem Ausstecher oder einem Teelöffel vorsichtig entkernen, so dass ein Hohlraum im Apfel entsteht.
3. 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.
4. 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.
5. Die Bratäpfel vorsichtig warm auf Tellern anrichten und mit Vanillesauce und den gerösteten Mandelstiften servieren.

## Tipps

Für selbstgemachte Vanillesauce 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. 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.