

Bratapfel

Zutaten [für 4 Braftäpfel]

4 Äpfel
ca. 20g Amarettini
50g Marzipan (Rohmasse)
2 EL gemahlene Mandeln
2 EL Amaretto
2 TL Butter
etwas Puderzucker
etwas Zimt

Zubereitungsdauer ca. 30min
Für 4 Personen



Zubereitung

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.

Für die Füllung die Amarettini zerkleinern und mit dem Marzipan und den Mandeln vermischen.

Anschließend die Äpfel mit der Masse füllen.

Puderzucker und Zimt werden vermischt und die Äpfel damit bestäubt. Auf jeden Apfel kommt oben etwa 1/2 TL Butter. In einer eingefetteten Auflaufform werden die Äpfel bei 200 Grad ca. 30 Minuten gebacken.

Die Bratäpfel können wahlweise ohne oder mit Beilagen wie Vanille Soße oder Eis serviert werden.