

Bratapfel



Ihr nehmt euren Lieblingsapfel – besonders gut sind säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop geeignet.

Wascht ihn gründlich und entkernt ihn mit einem Löffel.

Beim Inhalt könnt ihr kreativ werden, bspw. Marzipan & Cranberries und ein paar Mandelsplitter.

Für 4 große Äpfel benötigt ihr:

- 1 Pck Marzipan
- 1 Handvoll Cranberries oder Rosinen
- 1 Prise Zimt
- Ein paar Mandelsplitter zum garnieren

Ihr nehmt für die Füllung eine Packung Marzipan und knetet ihn mit den Cranberries und einer Prise Zimt zu einem Teig.

Ihr befüllt eure Äpfel damit und drückt oben noch ein paar Mandelsplitter hinein.

Bei 200° auf der mittleren Schiene für ca. 25 Minuten backen.

Vanillesoße passt perfekt dazu.