

REZEPT

BRATAPFEL MIT

NUSSFÜLLUNG



# ★ ZUTATEN

4 Äpfel z. B. Boskop

50g Marzipan

3 EL Preiselbeeren

eingekocht

2 EL Rosinen

3 EL gehackte Walnüsse

2 EL Butter

2 TL Zimt

Äpfel waschen, Kerngehäuse  
ausstechen, Schale der Äpfel  
rundherum einschneiden.

Marzipan zu vier Kugeln formen  
und jeweils die Unterseite der  
Äpfel damit verschließen. Äpfel  
in eine gebutterte Form setzen.

Preiselbeeren mit Rosinen und Nüssen vermischen und Äpfel damit füllen. Obenauf jeweils ein Butterflöckchen legen und mit Zimt bestreuen. Bratäpfel im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft 170 °C; Gas: Stufe 3) in 30–40 Minuten goldbraun backen.

GUTEN APPETIT!