

Bratäpfel

Zutaten:

4 Äpfel (Boskop), 200 g Marzipan, 30 g Vanillezucker, 1 Msp. Zimtpulver, 1 Msp. gemahlener Kardamon, 50 g Rosinen, 50 g Mandeln (gehackt), 8 cl Rum.

Zubereitung:

Den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Marzipan für mindestens 30 Minuten in das Gefrierfach legen (besser über Nacht). Das Marzipan mit einer Vierkantreibe (grobe Seite) in eine Schüssel reiben. Den Vanillezucker, den Zimt, den Kardamon, die Rosinen (wir hatten in Rum eingelegte), und die Mandeln dazugeben und vermengen. Die Äpfel waschen, den Stiel und das Kerngehäuse entfernen. Je 20 cl Rum in die Äpfel gießen. Die Füllung auf bzw in die Bratäpfel verteilen. Die Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und für 30 Minuten im Ofen backen (die Backzeit variiert je nach Apfelsorte). Herausnehmen und nach Belieben mit einer Vanillesauce servieren.

Guten Appetit!!