

Bratapfel mit Marzipan

Fruchtige Äpfel, geröstete Mandeln, süßer Marzipanduft – genau so riecht zu Hause für mich! Besonders wenn es draußen kalt ist und man sich drinnen am liebsten in eine warme Decke kuscheln möchte, ist Bratapfel mit Marzipan der beste Nachtisch. Ob mit [Vanillesauce](#), Vanilleeis und einfach direkt pur – diese kleinen Glücksbomben überleben werden bei uns schneller vernascht als man gucken kann.



Bratapfel mit Marzipan | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (3 Stück): 3 Äpfel | 60 Gramm Marzipan-Rohmasse | 50 Gramm Mandelblätter | 50 Gramm Margarine oder Butter | 5 Esslöffel brauner Zucker | 1 Esslöffel Zimt | 150 Milliliter Orangensaft | 50 Gramm Rosinen



Bratapfel mit Marzipan | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (75 Minuten): 1. Ofen auf 180°C vorheizen. 2. Mandelblätter goldbraun rösten und zur Seite stellen. 3. Butter mit 4 Esslöffeln Zucker und Zimt erhitzen, Mandelblättchen hinzugeben und vom Herd nehmen. 4. Äpfel waschen, Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit Hilfe eines Esslöffels entfernen. 5) In die Öffnungen die Marzipanmasse drücken. 5. Äpfel in eine Ofenform stellen und die Mandelmasse in auf die Schicht Marzipan geben. 6. Orangensaft mit Rosinen und 1 Esslöffel Zucker aufkochen und über die Äpfel geben. 7. Äpfel erst 30 Minuten ohne Deckel und anschließend weitere 30 Minuten mit Deckel backen. Falls die Bratäpfel zu dunkel werden, während des Bratvorgangs mit einem Stück Alufolie abdecken. 8. Noch warm servieren.

Dazu passt hervorragend: [Vanillesauce](#)! Jetzt noch mehr Dessert [Rezepte mit Obst und Kompott](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 435 Kalorien | 23,5 Gramm Fett | 51,1 Gramm Kohlenhydrate | 4,7 Gramm Eiweiß