

WINTERLICHER BRATAPFEL



WINTERLICHER BRATAPFEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 45 Min.

Zutaten

- 150 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Rosinen
- 30 g gehackte Mandeln
- 3 EL SweetFamily Brauner Zucker
- 4 Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
- 4 EL Zitronensaft
- 125 ml Apfelsaft (alternativ Weißwein)



ZUBEREITUNG

370

Kcal

Portion

7

Gramm

Eiweiß

45

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

Marzipanmasse würfeln, mit Rosinen, Mandeln und der Hälfte des Zuckers mischen. Äpfel waschen, den Deckel 1 cm dick abschneiden und beiseite legen. Das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in eine ofenfeste Form setzen, mit der Marzipanmasse füllen, mit Zitrone beträufeln und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Apfelsaft oder Wein angießen. [Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.](#) Ofen ausstellen, Apfeldeckel auflegen und 10 Minuten in der Nachwärme des Backofens weiterbacken.

Bratäpfel mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.

Obst: Apfel, Zitrone