

Bratapfel mit Marzipan



Zutaten:

1 süßer Apfel, gemahlene Nüsse, Rosinen, Marzipan, Mandelmus, Preiselbeermarmelade, Apfelsaft, Butter, etwas Zitronensaft und Salz, Zimt, Ingwer, Kakao

Zubereitung:

Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und mit einer Mischung aus Preiselbeermarmelade, Kakaopulver, gemahlene Nüssen, Marzipan, Mandelmus, Rosinen, Zimtpulver, etwas Ingwersaft und 1 Prise Salz füllen.

Mit einem Spieß Löcher in die Äpfel bohren und mit Mandelstiften spicken.

Den Apfel auf einen Teller setzen, etwas Apfelsaft dazu gießen, 1 Stück Butter auf den Apfel legen und im Ofen ca. 20-30min bei 180°C backen (ev. nach 15min abdecken)

Gutes Gelingen 😊