

Bratapfel

EINKAUFSZETTEL

Zutaten für 4 Personen

60 g Marzipanrohmasse
40 g Mandeln (gehackt)
1 handvoll Rosinen
4 Äpfel Boskoop
2 EL Zitronensaft
150ml Apfelsaft
1/2 TL Zimt
4 TL Butter
1 EL Puderzucker



ALvis

Restaurant

ZUBEREITUNG

Heizt den Ofen auf 200 °C vor. Nehmt euch die Äpfel und wascht sie natürlich im ersten Schritt. Nun entfernt Ihr vorsichtig (am besten mit einem Entkerner) den mittleren Teil des Apfels mit Kerngehäuse. Das untere Loch solltet Ihr nicht zu groß machen, sonst läuft Euch nachher die Masse aus. Den Deckel schneidet Ihr gerade ab.

Erhitzt eine Pfanne und gebt die gehackten Mandeln dazu. Vorsichtig bräunen, der Punkt an dem sie statt bräunlich schwarz werden, kommt ganz plötzlich.

Nun vermengt Ihr die abgekühlten Mandeln, Puderzucker, Rosinen, Marzipan, Zimt und Butter. Den entstandenen glatten Teig verteilt Ihr auf vier gleich große Teile.

Setzt die Äpfel in eine gefettete Auflaufform und füllt sie mit der Masse. Den Deckel bestreicht Ihr noch mit etwas Zitronensaft, bevor Ihr ihn auf die Äpfel setzt. Den Rest Zitronensaft mischt Ihr mit dem Apfelsaft und gießt es über die Äpfel.

Schiebt die Auflaufform in den Ofen und wartet. Je nach Größe der Äpfel variiert die Zeit im Ofen – verlasst Euch auf Euer Gefühl und auf Eure Nasen!

Guten Appetit, Euer Wolfgang Kanow | Küchenchef Restaurant ALvis