



Menge 4 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BRATAPFEL MIT MARZIPANFÜLLUNG

Die Bratäpfel mit Marzipan, Mandeln, Amaretto, Zimtucker und Vanillesauce sind ein Traum!



### Zubereitung

1. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Den Boden einer Auflaufform mit 4 TL Butter bestreichen und die Äpfel in die Form setzen.
3. Marzipan klein schneiden. Mit Mandeln, Amaretto, Zimtucker, Rosinen und 4 TL Butter mischen. Füllung in die Äpfel geben. So viel Weißwein oder Apfelsaft dazu gießen, dass der Boden der Form gut bedeckt ist.
4. Bei Ober-/Unterhitze 190 °C (Umluft 170 °C) ca. 20–30 Minuten backen.
5. Dazu schmeckt Vanillesoße oder Vanilleeis.

### Zutaten

4	säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop
2 EL	Zitronensaft
8 TL	Butter
40 g	Marzipan-Rohmasse
30 g	gehackte Mandeln
2 EL	Amaretto
4 TL	Diamant Zimtucker
30 g	Rosinen
	Weißwein oder Apfelsaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.