



## MEIN GENUSS




### Bratapfel mit Marzipan




#### It's a match!

Gewürznelken gelten als kleines Aromawunder, denn der Geschmack wird als sehr intensiv empfunden.

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Als Erstes die Äpfel gründlich waschen und die Deckel abschneiden. Nun das Kerngehäuse der Äpfel großzügig ausschneiden, damit die Füllung später Platz hat. Die entkernten Äpfel in eine Auflaufform setzen.
- 2 Für die Mandelbutterfüllung die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind, dann auskühlen lassen.
- 3 In dieser Zeit Butter, 3 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker und etwas **Ceylon Zimt**, **Kardamom** und **Nelken** gut vermischen. Die Mandelblättchen unterrühren.
- 4 In jede Apfelöffnung etwas Marzipanrohmasse drücken und die Mandelbutter gleichmäßig auf das Marzipan verteilen.
- 5 Die Zitrone pressen und mit dem Orangensaft vermengen. Den Saft mit einem Esslöffel Zucker und den **Zitronenschalen gemahlen** kurz aufkochen lassen und zuletzt gleichmäßig über die Äpfel verteilen.
- 6 Nun kommen die Äpfel in den Ofen und werden **ca. 35 min** gebacken bei **200 Grad**. Nach dieser Zeit die Deckel auf die Äpfel setzen. Für die Optik können noch weitere **Nelken** in den Apfeldeckel gesteckt werden. Weitere **25 min** backen.
- 7 Die Äpfel anschließend aus der Auflaufform nehmen und auf 4 Teller verteilen.

### Zutaten

50 g Mandelblättchen  
4 säuerliche Äpfel (Boskoop)  
50 g Butter  
3 EL Zucker  
1 EL Bourbon Vanillezucker  
Ceylon Zimt  
Kardamom  
Nelken Gewürz  
80 g Marzipanrohmasse  
150 ml Orangensaft  
1 Zitrone  
Zitronenschalen gemahlen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 09.11.2026.