



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 23.12.2026.