Bratapfel mit Schwips



Zutaten für 4 Personen

16 säuerliche Äpfel

400 g Butter

40 g Zucker

80 g gehackte Mandeln

80 g Rosinen

80 g Marzipan

Amaretto

Zimt

Anleitung

Der Duft von Bratäpfeln erinnert dich an deine Kindheit? Das können wir nur zu gut verstehen. Warum probierst du den Winterklassiker also nicht mal in der Version für Erwachsene ? leicht beschwipst?

Und so geht?s:

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Zunächst bereitest du die Füllung vor. Dazu Marzipan zerkleinern, mit Butter, Zucker, Mandeln, Rosinen und etwas Zimt verkneten. Dann die Äpfel waschen und mithilfe eines Ausstechers entkernen. Mit der Füllung versehen und auf ein mit Backpapier belegtes (tiefes) Backblech geben. Jeden Apfel vorsichtig mit etwa 20ml Amaretto (oder, wenn es alkoholfrei sein soll, mit Apfelsaft) übergießen. Die Äpfel für etwa 30 Minuten im Ofen backen und noch warm mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren. Mmhm! Gerne auch kombinierbar mit unserem leckeren Glühpunsch Sekt!