



Zutaten

Für 4 Stück

1/2 Zitrone

4 Äpfel

80 g Marzipanrohmasse

2 EL gehackte Haselnüsse

2 EL Mandelstifte

3 EL Butter

2 EL Rosinen

3 EL Rum

1 TL Zimt

Zubereitung

Ofen vorheizen (Umluft: 180 °C). Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Äpfel waschen, die Unterseite begradigen und einen 1-2 cm dicken Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse entfernen ohne den Boden durchzustechen. Apfelnenseiten mit Zitronensaft bepinseln.

Nüsse in einer fettfreien Pfanne rösten, anschließend Butter zugeben und schmelzen. In einer Schüssel zerzupftes Marzipan, Rosinen, Rum, Zitronenschale und Zimt verkneten.

Äpfel in eine Form setzen. Mit Nuss-Mix Füllen und die Füllung gut andrücken.

Im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Apfeldeckel auf die Äpfel legen.

Tipp:

Bratäpfel schmecken hervorragend mit Vanillesoße serviert.

Guten Appetit!