

## Rezept für **Bratapfel**

### **Zutaten:**

50 g Mandelblättchen  
4 rotbackige, säuerliche Äpfel  
50 g Butter  
4 El Zucker  
0.5 Tl gemahlener Zimt  
80 g Marzipanrohmasse  
150 ml Orangensaft  
1 El Zitronensaft



### **Zubereitung:**

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen, Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Elstar, Cox Orange oder Jonagold) sehr gründlich waschen und die Deckel abschneiden, Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen, in eine Auflaufform setzen.

Butter, 3 El Zucker und Zimt gut verrühren, abgekühlte Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken. Mandelbutter darauf verteilen.

Orangensaft, Zitronensaft und 1 El Zucker aufkochen, über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) in der Ofenmitte 35 Min. backen. Nach 25 Min. die Deckel daraufsetzen und mitbacken, schließlich die Äpfel mit dem Sud aus der Form auf 4 Tellern anrichten