

Bratapfel



Für 4 Personen

4	Äpfel
100 g	Marzipan
1 EL	Cranberries
2 EL	Mandelblättchen
je 1 TL	Zimt, Kardamom gemahlen
1 ½ EL	Orangenwasser



Von den Äpfeln jeweils den Deckel abschneiden und beiseite legen. Mit einem Ausstecher vorsichtig das Kerngehäuse ausstechen. Das Loch noch etwas vergrößern, das Fruchtfleisch klein würfeln.

Das Marzipan mit allen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Evtl. noch etwas mehr Orangenwasser zugeben.

Mit dem klein gewürfelten Fruchtfleisch den Boden der Äpfel zu machen, den Rest des Fruchtfleisches unter das Marzipan rühren. Die Äpfel mit der Marzipanmasse füllen.

Äpfel in eine Auflaufform geben, mit Mandelblättchen bestreuen und bei 180 Grad im Ofen ca. 20 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Apfeldeckel auf das Marzipan setzen und mitbraten.

Mit Zimt bestreuen und genießen.