

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 3.März 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

**Apfel im Schlafrock auf weißer  
Schokolade mit Rumrosinen**

**30 Minuten /aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 kleine säuerliche Äpfel, 50 g Marzipan, 3 EL Marillenmarmelade, 2 EL gehackte Nüsse, 1 TL gemahlener Zimt, 1 Rolle Blätterteig, 2 Eier zum Bestreichen, 300 g weiße Schokolade, 125 ml Obers, Mark von 1 Vanilleschote, 4 EL Rosinen, 80 ml Rum, 4 EL brauner Zucker, frische Minze.

### **Zubereitung:**

Die Äpfel schälen. Den Strunk so ausstechen, dass die untere Seite geschlossen bleibt. Marzipan mit Marillenmarmelade, Vanille, Nüssen und Zimt gut verkneten und die Äpfel damit füllen.

Vom Blätterteig vier Stücke abschneiden und ausrollen. Die Äpfel mit der verschlossenen Seite nach unten darauf setzen und einwickeln. Mit Ei bestreichen und in einer hitzefesten Form im Rohr bei 200 °C ca. 15-20 Minuten backen.

Die Schokolade mit dem Obers über Wasserdampf schmelzen, dann etwas Vanillemark einrühren. Den braunen Zucker karamellisieren, mit Rum aufgießen und aufkochen, die Rosinen zugeben und zugedeckt ziehen lassen.

Die weiße Schokolade mittig auf Tellern anrichten. Jeweils einen Bratapfel darauf setzen und mit frischer Minze sowie Rumrosinen vollenden.