

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Bratapfel

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Bratäpfel

- 4 kleine rote Apfel
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Rosinen
- 100 g Marzipan
- 50 g Kristallzucker
- etwas Orangensaft
- etwas Rum

Zubereitung

1. Für die Bratäpfel zuerst die roten Äpfel waschen, quer halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Rosinen in etwas Rum einlegen.

2. Für die Fülle die Haselnüsse und die Mandelsplitter hacken und gemeinsam mit den in Rum eingelegten Rosinen und dem Marzipan vermengen. Anschließend die Äpfel damit füllen.

3. Nun den Kristallzucker in einer feuerfesten Pfanne karamellisieren lassen und mit einem Schuss Orangensaft und etwas Rum ablöschen. Die gefüllten Äpfel einlegen und im Rohr bei 220° C etwa 8-10 Minuten backen.
4. Zum Schluss die Bratäpfel herausnehmen und warm genießen.