

Nicos Bratapfel

Zutaten:

- * 50 g Mandelkerne (in Blättchen)
- * 4 rotbackige, säuerliche Äpfel
- * 50 g Butter
- * 4 EL Zucker
- * ½ TL Zimt (gemahlen)
- * 80 g Marzipanrohmasse
- * 150 ml Orangensaft
- * 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- * 50 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. 4 rotbackige, säuerliche 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 (ca. 30 cm Länge) setzen.
- * 50 g Butter, 3 EL Zucker und ½ TL gemahlene Zimt gut verrühren. Abgekühlte Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken. Mandelbutter darauf verteilen.
- * 150 ml Orangensaft, 1 EL 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 und mit je 1 Kugel Vanilleeis servieren.

