

Bratäpfel mit Marzipan

Diese Bratäpfel mit Marzipan sind gefüllt mit Mandelsplittern, Marzipan und Amarettini - Bratäpfel Marzipan Rezept.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform:

Zutaten:

40 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
etwa 8 kleine Äpfel, z. B. Holsteiner
Cox oder Boskop
40 g weiche Butter
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse

Zum Bestreuen:

Thymianblätter

Wie bereite ich Bratäpfel mit Amarettini zu?:

1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 2 Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Äpfel von den Stielen befreien, waschen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel entfernen.



3 Bratapfel zubereiten:

Butter, Vanillin-Zucker, Mandeln, Marzipan und Amarettinibrösel in eine Rührschüssel geben und mit den Händen verkneten. Masse mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen und andrücken. Gefüllte Äpfel in die Form setzen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

4 Die Bratapfel mit Thymianblättern bestreuen.

