

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Bratäpfel ganz einfach

Zutaten: 4 große Äpfel, 2 Esslöffel Zitronensaft, 50 Gramm Rosinen,
50 Milliliter Apfelsaft oder Orangensaft, 80 Gramm Marzipan Rohmasse,
3/4 Teelöffel Zimt oder Lebkuchengewürz, 1 Esslöffel gehackte Mandeln, ca.
20 Gramm Butter

- Rosinen in ca. 2 Esslöffeln vom Fruchtsaft einweichen
- Den restlichen Saft zusammen mit 1 EL Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Beiseite stellen.
- Äpfel waschen und einen Deckel abschneiden
- Mit einem kleinen Messer Äpfel zum Aushöhlen einschneiden und mit einem Teelöffel o.ä. das Kerngehäuse von oben großzügig herauskratzen
- 1 Esslöffel Zitronensaft über die Äpfel träufeln
- Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Marzipan in 4 Stücke teilen und jeweils etwa 3/4 in die ausgehöhlten Äpfel drücken
- Eingeweichten Rosinen mit dem Zimt und dem restlichen Marzipan, und gehackte Mandeln mischen und ebenfalls in die Äpfel füllen
- Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufformsetzen
- Mit der Saftmischung übergießen und kleine Butterflöckchen auf die Füllung geben
- Bratäpfel ohne Deckel ca. 20 Minuten backen
- Deckel wieder aufsetzen und alles noch einmal 5-10 Minuten backen

