

Rezept für Bratäpfel mit Marzipan und Vanillesauce für 12 Personen:

Zutaten:

Für die Bratäpfel:

- 12 große Äpfel (z.B. Boskop)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln oder Walnüsse
- 4 EL Zucker (brauner Zucker für extra Geschmack)
- 1 TL Zimt
- 2 EL Rum oder Apfelsaft (optional, zum Einweichen der Rosinen)
- 50 g Butter
- 200 ml Apfelsaft oder Weißwein (für die Backform)

Für die Vanillesauce:

- Siehe separates Rezept

Zubereitung:

1. Bratäpfel vorbereiten:

1. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, aber den Boden intakt lassen.
2. Marzipanrohmasse mit den gemahlenden Mandeln, gehackten Mandeln oder Walnüssen, Zucker und Zimt verkneten. Wenn du Rosinen verwendest, diese vorher in Rum oder Apfelsaft einweichen und dann unter die Marzipanmischung rühren.
3. Die Marzipanmasse in die ausgehöhlten Äpfel füllen und die Oberseite leicht andrücken.
4. Die gefüllten Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen, Butterflöckchen darauf verteilen und den Apfelsaft oder Weißwein in die Form gießen.

2. Bratäpfel backen:

1. Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Äpfel ca. 45-50 Minuten backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

3. Vanillesauce zubereiten:

Siehe separates Rezept

Die fertige Vanillesauce durch ein feines Sieb passieren, um eventuelle Klümpchen zu entfernen, und warm servieren.

4. Servieren:

Die Bratäpfel auf Teller verteilen und mit der warmen Vanillesauce übergießen.

Guten Appetit!