

Zutaten

- 4 kleine Backäpfel
- 150 g Marzipan Rohmasse
- 30 g Rosinen
- 30 g geröstete Mandelstifte
- Zimt gemahlen
- 1 EL Rum
- Weißwein
- Apfelsaft
- Sternanis, Zimtstange, Nelken
- Butter
- Vanillesauce:
- 50 g Zucker
- 250 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote

Dessert

Bratapfel mit Marzipan, Mandeln und Rosinen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Bratäpfel mit Marzipan und Mandeln. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen.
2. Marzipan mit Rosinen, Mandelstiften, Zimt und Rum vermischen und die Äpfel damit füllen.
3. Die Äpfel rundherum einstechen und in eine Auflaufform stellen. Etwas Weißwein und Apfelsaft, eine Flocke Butter und die Gewürze in die Form geben und bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten im Ofen garen.
4. Sahne mit Vanillemark und Zucker aufkochen.
5. Eigelbe mit einem kleinen Schuss heißer Sahne temperieren und dann unter kräftigem Rühren in den Topf mit Sahne einlaufen lassen. Erhitzen bis das Eigelb die Sahne bindet.
6. Dabei sollte die Masse die Temperatur von 82 C nicht übersteigen, da sie sonst gerinnt und flockig wird.
7. Durch ein Sieb passieren, für 3 Minuten weiter rühren und dann kaltstellen.