

Bratäpfel gefüllt, auf einem Rotwein Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In der Adventszeit, weihnachtlich, althergebracht, neu überdacht

Zutaten

- 1-2 mittelgroße, geschmackvolle Äpfel pro Person
- (Cox Orange, Elstar, "Dülmener Rose" etc)
- Für die Füllung:
- Rosinen
- Korinthen
- Mandelblättchen
- 20 g Marzipan pro Apfel
- Etwas Rum
- Zucker, Eigelb
- Trockener Rotwein.
- Etwas Zitronen- u. Orangenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Rosinen und Korinthen waschen, einen Tag vorher in Rum einlegen.

Schritt2

Das Kerngehäuse der Äpfel großzügig ausstechen, den oberen Rand abschälen.

Schritt3

Den Hohlraum mit etwas Marzipan, Rosinen, Korinthen und Mandeln stramm füllen.

Schritt4

In eine feuerfeste, gebutterte Form setzen, mit Rotwein ca.1cm hoch angießen. Etwa 10-15 Minuten

in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. In den letzten 5 Minuten gut mit Zucker bestreuen, glacieren.

Schritt5

Zubereitung des Rotweinsabayons:

Schritt6

Pro Person 1 Eigelb, etwas gemahlene Zimt, Zucker und Rum nach Geschmack, mit 4 cl Rotwein und etwas Zitronen- u. Orangenabrieb auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen, bis eine sämige Konsistenz eingetreten ist.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Bratäpfeln und geröstete Mandelnblättchen und dem luftigen "Rotweinsabayon" servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** adventszeit, althergebracht, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brataepfel-gefüllt-auf-einem-rotwein-sabayon/>