



Bratäpfel mit Nuss-Korinthen-Füllung in Marsala

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Winterlich - stimmig, einfach, immer wieder lecker hm....

Zutaten

- 6 säuerlich, geschmackvolle Äpfel
- 50 ml Marsala
- 100 g vor gegarte Maronen aus dem Supermarkt, grob gehackt
- 50 g Haselnüsse, grob gehackt
- 50 g Korinthen, gewaschen
- 30 g brauner Zucker
- 30 g zerlassene Butter
- 0,5 Tl gemahlener Zimt
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen, aus den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und auf das gefettete, flache Backblech setzen.

Schritt2

Die gehackten Maronen, die Korinthen, Haselnüsse, 1 1/2 Tl Zucker, Butter und Zimt mischen und in die Äpfel stopfen, füllen.

Schritt3

Den Marsala mit der restlichen, zerlassenen Butter, dem braunen Zucker und Zimtpulver verrühren und die Äpfel mit einem Küchenpinsel „üppig“ einstreichen.

Schritt4

Während des Backens 1 - 2 Mal wiederholen, auf der mittleren Schiene 25 min. backen, nicht zu weich werden lassen.

Schritt5

Dazu schmeckt eine Weinschaum Sauce mit Zitronenaroma.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** althergebracht, bratapfel, einfach, marsala

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brataepfel-mit-nuss-korinthen-fuellung-in-marsala/>