



Gekonntgekocht Weihnachts Bratäpfel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, althergebracht und tollem Drumherum

Zutaten

- 400 g Marzipanrohmasse
- 50 g getrocknete Datteln, klein gewürfelt
- 50 g Soft - Aprikosen, klein gewürfelt
- Abrieb 1/2 Orange und Zitrone
- 50 g Pistazien, grob gehackt
- 50 g gehackte Mandeln
- 8 säuerliche Äpfel, entkernt, im oberen Rand geschält
- Etwas Zitronensaft
- 2 El Zucker
- 2 El Puderzucker
- 4 El Butterflöckchen
- 400 ml trockener Weißwein, ersatzweise Apfelsaft
- 300 g geschlagene, mit Apfelbrand oder Baileys aromatisierte Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den Äpfeln zunächst die Blüte und den Stiel schneiden, halbieren. Mit einem Sparschäler nur den oberen Rand entfernen, das Kerngehäuse ausstechen.

Schritt2

Nebeneinander in eine ausreichen große Auflaufform setzen, mit Zitrone beträufeln und mit dem Zucker bestreuen.

Schritt3

Die Butterflöckchen darüber verteilen, den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt4

Die Marzipanmasse mit den gewürfelten Aprikosen und Datteln, Orangen - und Zitronenabrieb verkneten.

Schritt5

Üppig in den Äpfeln verteilen, etwas andrücken und den Weißwein aufgießen. Ca. 20 min. auf die mittlere Schiene geben.

Schritt6

Mit einer Weißweinschaum Sauce oder aromatisierter, halbsteifer Sahne zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gekonntgekocht-weihnachts-brataepfel/>