



Bratapfel mit Mandel- Marzipan-Füllung

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	720 g
Mandeln, ganz, blanchiert	50 g
Marzipanrohmasse	100 g
Zimt	1 TL
Butter	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Zitrone hablieren und Saft auspressen. Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen (alternativ am Stielende einen Deckel abschneiden und Kerngehäuse großzügig mit einem Teelöffel herauskratzen) und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
2. Im Mixbehälter Mandelkerne mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Gewürfeltes Marzipan mit Zimt und Butter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Min./Stufe 2/90 °C erhitzen.
3. Marzipanmasse in die ausgehöhlten Äpfel geben. Mixbehälter gründlich ausspülen. 1 l zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter füllen. Tiefen Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen, Bratäpfel hineinsetzen, Dampfgaraufsatz verschließen und Äpfel 30 Min./Dampfgarstufe garen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt Vanillesauce. Die Bratäpfel können gut vorbereitet werden. Wenn du eine größere Menge Bratäpfel herstellen möchtest, kannst du diese auch alternativ in eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	383 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	24 g