



Streusel-Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Cranberry an Vanilleeis



Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|-------|
| Äpfel, rot | 4 St. |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Marzipanrohmasse | 75 g |
| Cranberries, getrocknet | 25 g |
| Zimt | |
| Weizenmehl, Type 405 | 150 g |
| Butter | 75 g |
| Zucker | 50 g |
| Vanilleeis | 8 EL |

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Äpfel waschen, die Oberseite ca. 1/2 cm abschneiden, Kerngehäuse entfernen und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, sodass ein ca. 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Deckel der Äpfel und Fruchtfleisch klein würfeln. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Marzipanmasse fein reiben.
2. In einer Schüssel Apfelwürfel, Marzipan, Cranberries, Zimt und 1 EL Zitronensaft vermischen. In einer weiteren Schüssel Mehl, Butter, Zucker und Zimt verkneten.
3. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausreiben, Äpfel in die Backform setzen und mit Marzipan füllen. Streuselteig über die Äpfel bröseln und im Ofen ca. 35–40 Min. backen. Falls die Streusel zu dunkel werden, nach ca. 25–30 Min. Äpfel mit Alufolie abdecken.
4. Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und mit jeweils 2 Kugeln Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 594 kcal |
| Kohlenhydrate | 89 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 25 g |