BRATAPFEL

Bratapfel mit Marzipan-Füllung

FÜR 10 ÄPFEL

250g Marzipanmasse
100g Haselnüsse o. Walnüsse o.a. Nüsse
100g Mandelscheiben, -stifte o. gehackte Mandeln
Optional: Eingelegte (in Rum) Rosinen
Butter zum einfetten des Blechs

ZUBEREITUNG:

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen.

Rosinen mindestens 2h in Rum einlegen. Marzipan kleinhacken und mit Nüssen und Mandeln mischen (plus Rosinen optional).

Äpfel mit der Marzipanmasse füllen

Granitemailliertes GN-Blech 45 o 65 mm mit Butter einfetten. Äpfel aufs Blech setzen und nach Bedarf noch Butterflocken auf die Äpfel geben

Bei 150°C Heißluft, Lüftergeschwindigkeit Stufe 5, aktive Entfeuchtung Stufe 1, 15-20min im Ofen backen.

Die Äpfel sind fertig, wenn sie weich sind. Die Schale fängt dann an leicht aufzuplatzen.

Mit der MT-Technologie müssen Sie nur noch das Bratapfelprogramm auswählen!