



Boskoop

LECKER
SCMECKER
FÜR
APFEL-BÄCKER

Bratapfel klassisch

Zubereitungszeit 50 min,
davon Backzeit 40 min

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Äpfel der Sorte Boskoop
- 80 g Marzipanrohmasse
- 100 g gehackte Mandeln oder Walnüsse
- 2 EL Rosinen
- ½ TL Zimt
- 2 EL (Akazien-) Honig
- weiche Butter zum Einfetten der Backform
- 20 g Butter
- ca. 150 ml Apfelsaft (oder Orangensaft) zum Angießen

dazu Vanilleeis (für 4 Portionen) oder Vanillesoße

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse ausstechen. Marzipan mit gehackten Nüssen, Zimt und Honig verkneten (z.B. mit einer Gabel). Die Äpfel in eine gebutterte Back- oder Auflaufform stellen und mit der Nuss-Mazipanmasse füllen. Sollte etwas übrig bleiben, den Rest mit in die Form geben und zum Garnieren nutzen. Die Butter in Stückchen darauf verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch nach etwa 20 Minuten mit etwas Apfelsaft angießen.

Die Bratäpfel mit Vanilleeis oder Vanillesoße auf tiefen Tellern anrichten.

Die schnelle Variante

Zubereitungszeit 30 min

Boskoop-Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Etwas Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Apfelstückchen darin ca. 15 Minuten wie Bratkartoffeln wenden und schwenken, etwas Zimt und (braunen) Zucker und die Rosinen dazugeben.

Die heißen Apfelstücke zu Vanilleeis servieren.
Und mit halben Walnusskernen verzieren.

Wer mag, kann etwas Rum (1 EL) darüber gießen.