



DAS HOFBRÄUHAUS PRÄSENTIERT:

Bratapfel

Zutaten:

4 Säuerliche Äpfel
150 g Marzipanrohmasse
50 g Mandeln gehackt
50 g Rosinen
1 Lebkuchen ohne Oblaten
Etwas Rum, Weißwein, Zimtzucker

Zubereitung:

Von den Äpfeln das Kernhaus ausstechen und innen mit Zitronensaft beträufeln. Mandeln im Ofen bei 170 Grad hellbraun rösten und abkühlen lassen. Marzipan mit Rum glattarbeiten, danach den zerkleinerten Lebkuchen, Mandeln, Rosinen, mit dem Marzipan vermengen. Die Äpfel mit der Masse füllen, auf die Äpfel noch eine Butterflocke und etwas Zimtzucker geben, in eine Bratreine stellen und wer mag einen Schuss Weißwein dazugeben. Bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.

Dazu kann man beim Anrichten eine Zimt-Vanillesoße über den Apfel geben.

Gutes Gelingen wünscht

Helmuth Peter
(Chefpâtissier)