REZEPTIDEE VOM WOCHENMARKT

Bratäpfel
mit Marzipanfüllung.

Säuerliche Äpfel, gefüllt mit Marzipan, Rosinen und Nüssen. 180 °C Ober-/Unterhitze, 25 bis 30 Minuten im Ofen.



Mit Marzipan und Rosinen gefüllt, bereit für den Ofen. Dazu passt Spekulatius.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Äpfel

- 4 säuerliche Äpfel, Boskoop oder Elstar
- 1 TL Butter für die Form
- 100 ml Apfelsaft

Für die Füllung

- 75 g Marzipanrohmasse
- 40 g Rosinen
- 30 g gehackte Walnüsse oder Mandeln
- 1 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zum Servieren

- Vanillesoße oder Vanilleeis

Zubereitung

1 Ofen vorheizen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

2 Äpfel vorbereiten

Die Äpfel waschen und trocken reiben. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher von oben herauslösen, unten etwa einen Zentimeter stehen lassen. So läuft die Füllung nicht heraus. Die Schale einmal rundum flach einritzen, dann platzt sie im Ofen nicht.

3 Füllung anrühren

Das Marzipan klein würfeln und mit Rosinen, Nüssen, Honig, Zimt und Zitronensaft zu einer groben Masse verkneten.

4 Äpfel füllen

Die Äpfel in die Form setzen. Die Füllung fest hineindrücken und den Rest als Haube obenauf setzen. Den Apfelsaft angießen.

5 Backen

25 bis 30 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind, aber noch nicht zerfallen. Mit der Messerspitze prüfen.

6 Servieren

Warm aus der Form servieren, dazu Vanillesoße oder eine Kugel Vanilleeis. Den Saft aus der Form darüberlöffeln.

Köckerling-Tipp

- Boskoop bleibt säuerlich und hält die Form. Elstar wird süßer und weicher und braucht fünf Minuten weniger.
- Kein Ausstecher zur Hand? Einen Deckel abschneiden, das Kerngehäuse mit einem Teelöffel ausheben und den Deckel nach dem Füllen wieder aufsetzen.
- Die Rosinen vorher eine halbe Stunde in Apfelsaft einweichen. Dann bleiben sie im Ofen saftig.
- Ohne Marzipan geht es auch: dann 2 EL Honig und etwas mehr Nüsse nehmen.
- Die Äpfel bekommen Sie bei uns am Stand.

automaten.koeckerling-frische.de/markt

Wochenmarkt Delbrück · freitags 14 bis 18 Uhr · Code scannen und für nächsten Freitag vorbestellen

Eine Empfehlung zum Nachkochen, keine Produktangabe. Mengen sind Richtwerte und je nach Größe der Äpfel anzupassen. Welche Zutaten und Allergene am Ende enthalten sind, bestimmt Ihr eigener Einkauf.

Köckerling GmbH & Co. KG
Im Brinkort 6
33129 Delbrück

www.köckerling.de
Telefon 0 2944 97977-0
info@koeckerling-frische.de

KÖCKERLING
WIR LEBEN FRISCHE