

Bratapfel- hälften

mit Eis



DESSERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Äpfel
- 60 g Marzipanrohmasse
- 60 g Mandeln
- 4 EL Orangensaft
- 4 EL Sultaninen
- 4 EL Butter
- 2 EL Rum (optional)
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
-
- Eiscreme nach Belieben

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Sultaninen in den Orangensaft und Rum einlegen – außerdem die Mandeln grob hacken.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und die Äpfel halbieren, um sie vom Kerngehäuse zu befreien.
3. Anschließend Marzipanrohmasse, Mandeln, Zimt, Salz und Sultaninen (mit der Flüssigkeit) zu einer pastösen Masse

vermengen – diese auf die Apfelhälften verteilen und ein paar Butterflocken darüber geben.

4. Die Bratäpfel in einer Auflaufform für eine halbe Stunde goldbraun backen und lauwarm mit Eiscreme servieren.