

Bratapfel mit Nugat-Marzipan-Füllung

Für 4 Personen

4 kleine Äpfel (z. B. Elstar) 1 Marzipanriegel mit Nugatfüllung 4 halbe Walnusskerne
4 Tl Butter

Äpfel waschen. am Blütenansatz leicht begradigen. Von den Äpfeln am Stielansatz Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse ausstechen. Marzipanriegel einmal quer und einmal längs halbieren und in die Äpfel füllen. Jeden Apfel mit einem halben Walnusskern und 1 Tl Butter belegen. Deckel wieder auf die Äpfel setzen. Die Schale mit einem Messer rundherum einritzen. Äpfel in eine feuerfeste Form setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der unteren Schiene 25–30 Minuten backen. Bratäpfel mit etwas Schmorsud auf Tellern anrichten und mit den Armen Rittern servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010