

# Bratapfel von Frau Karin

## Zutaten

### Teig

4 Äpfel säuerlich (z.B. Elster, keine mehlig  
Sorten)  
100 g Marillenmarmelade  
20 g Honig  
80 g Mandeln gehobelt  
1 Zitrone Saft und Schale  
4 cl Rum  
50 g Rosinen  
20 g Marzipan  
1 TL Zimt

### Dauer

15 Min. Zubereitung  
30 Min. Backen

### Besonderes Merkmal

Ganz schnelles aber köstliches Weihnachtsdes-  
sert, dass jeder gern isst und beliebig abgewan-  
delt werden kann

### Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

180° Umluft, 30-40 Minuten

### Benutzte Werkzeuge

Waage, Reindl, Kerngehäuseausstecher, kleines  
Messer, Rührschüssel, 2 kleine Löffel, Pinsel,  
Zestenreibe, Schneidebrett, Schneebesen

Wer es schafft, kann versuchen  
den Boden der Äpfel beim Aushöh-  
len nicht zu durchstoßen. Dann  
rinnt die Füllung beim Backen  
nicht ins Reindl aus.

## Zubereitung

Kinder kommt und ratet, was im Ofen bratet! Gibt es eigentlich eine Süßspeise, die winterlicher ist als ein Bratapfel? Wir glauben nicht. Knisterndes Feuerholz, der Duft nach geschmolzenem Honig, Zimt und gebratenen Äpfeln, das erwärmt jeden Eisblock. Und wer von den vielen Weihnachtskeksen den obersten Knopf von der Hose nicht mehr zu bekommt, dem sei gesagt: Ein Bratapfel hat weitaus weniger Kalorien als jede Weihnachtsbäckerei! Da kann man doch getrost auch zwei hintereinander essen. Was will man mehr?

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Heize den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vor.
- 2 Die Äpfel in der Mitte entkernen, ohne den Apfel aufzuschneiden. Das geht am besten mit einem speziellen Apfelausstecher. Wenn du einen solchen nicht zur Hand hast, kannst du mit einem spitzen, scharfen Messer ein Quadrat rund um den Butzen ausstechen und mit einem Kochlöffelstiel hinausdrücken. Du kannst die Öffnung nachträglich oben größer schneiden, dann hast du es nachher beim Füllen leichter.
- 3 Rühre alle Zutaten zusammen mit dem Schneebesen gut glatt. Sollte das Marzipan nicht weich genug sein, kann es in der Mikrowelle für ein paar Sekunden erwärmt werden. Dann mit der Hand zusammen mit der Marmelade vermengen, bis es ein richtig schöner Gatsch geworden ist.
- 4 Setze die Äpfel in ein Ofenreindl nebeneinander. Die Füllung kommt in das ausgestochene Loch. Wer mit dem Löffel nicht so gut hinkommt, kann auch mit dem Finger ein wenig nachhelfen, so dass keine Luft im Loch ist, sondern der Apfel schön durchgehend gefüllt ist. Mit flüssiger Butter bestreichen. Für 30 bis 40 Minuten backen. Wenn du willst, kannst du im Anschluss die Äpfel noch mit Marmelade oder Honig glasieren