



Bratäpfel mit Vanilleeis

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	50 g
Butter	1 EL
Honig	1 EL
Rosinen	60 g
Aprikosenkonfitüre	2 EL
weißer Rum	10 ml
Marzipanrohmasse	100 g
Salz	
Äpfel, rot	2 St.
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleine Auflaufform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter, Mandeln, Honig, Rosinen, Aprikosenkonfitüre, Rum, Marzipanrohmasse und 1 Prise Salz verrühren. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse großzügig entfernen.
2. Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. Mit jeweils 2–3 EL Marzipanmasse füllen. Im Backofen ca. 40–50 Min. backen, nach 30 Min. evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Rosinen nicht zu dunkel werden.
3. Bratäpfel vorsichtig aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	361 kcal		
Kohlenhydrate	47 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	6 g	Fette	18 g