

Bratapfel

4 Äpfel (z.B. Boskop)
50 g Mandeln
50 g Rosinen
Rum
Butter
Zucker
Vanillezucker
Zimt
Puderzucker
Vanilleeis



Füllung

Rosinen in Rum einlegen
Mandeln grob hacken
Butter in der Pfanne zerlassen
Nüsse zugeben und leicht bräunen
Zucker mit Vanillezucker zugeben und leicht karamellisieren
von der Herdplatte schieben
Rosinen mit Rum zum Ablöschen zugeben, kurz erwärmen
Zimt unterrühren

Äpfel

waschen
oben eine daumenbreite Scheibe abschneiden
Kerngehäuse ausstechen
Apfel oben kegelförmig ausschneiden oder aushöhlen
Füllung mit dem Teelöffel einfüllen, mit dem Kochlöffelstiel hineindrücken
Deckel auflegen
in gefettete Auflaufform stellen

20 - 25 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen
mit Puderzucker bestäuben
mit Vanille-Eis servieren

Variationen: Mandeln mit Pistazien mischen

Haselnüsse statt Mandeln

Zu den Nüssen fein gehackten Rosmarin zugeben

Rosinen nicht einlegen, Karamell mit Likör ablöschen

Preiselbeeren untermischen

Füllung mit Marzipan verkneten