

## Bratapfel in Filoteig



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bratäpfel aus dem Ofen im Winter sind ein absoluter Klassiker. Es gibt zahlreiche Bratapfel Rezepte, ob altbekannt und gut bewährt als Dessert oder auf der Kaffeetafel nach einem Spaziergang im Schnee oder gerne auch in herzhafter Ausführung sind sie immer etwas Tolles.

Man kann sie nach Lust und Laune füllen, z.B. mit gehackten Nüssen, Marzipan, Rosinen oder gehackten Aprikosen. In hauchdünnem, knusprigen Filo Teig gehüllt, z.B. mit Gekonntgekocht Pistazien - Sabayon, Karamell - Orangen Sauce, Vanille Sauce, Eierlikör, Rum - Sabayon oder Zimtschaum, oder auch mit Eiscreme einfach köstlich.

## Zutaten

- 8 Blätter Filot Teig
- 4 große säuerliche Äpfel, z. B. Boskop
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 75 g Marzipan-Rohmasse, geraspelt
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 2 EL gehackte Mandeln
- 2 El Rosinen, gewaschen
- 1 Eiweiß, mit 1 El Wasser verquirlt
- Etwas Butter
- Etwas Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C Umluft / Ober - Unterhitze hochfahren, eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

### Schritt2

Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse ausstechen und mit Zitronensaft beträufeln. Jeweils 2 Blätter Filoteig übereinander ausbreiten, die Ränder mit etwas Eiweiß einstreichen.

### Schritt3

Das geraspelte Marzipan mit den Nüssen und den Rosinen vermischen und „üppig“ in die Äpfel stopfen. Auf die Mitte der Filo Blätter setzen, Seiten und Ecken wie ein Säckchen zusammenschlagen, etwas andrücken.

### Schritt4

Mit flüssiger Butter einstreichen und dick mit Puderzucker bestäuben, welcher im Ofen lecker karamellisiert. Ca. 30 - 35 min. backen.

**Rezeptart:** Desserts, Partyrezepte, Sonstige, Sonstiges, Vegetarisch **Zutaten:** Apfel, Blätterteig, Butter, eier, Haselnüsse, Mandeln, Marzipan, Puderzucker, Rosinen, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratapfel-in-filo-teig/>