

# Gekonntgekocht Weihnachts Bratäpfel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, althergebracht und tollem Drumherum

## Zutaten

- 400 g Marzipanrohmasse
- 50 g getrocknete Datteln, klein gewürfelt
- 50 g Soft - Aprikosen, klein gewürfelt
- Abrieb 1/2 Orange und Zitrone
- 50 g Pistazien, grob gehackt
- 50 g gehackte Mandeln
- 8 säuerliche Äpfel, entkernt, im oberen Rand geschält
- Etwas Zitronensaft
- 2 El Zucker
- 2 El Puderzucker
- 4 El Butterflöckchen
- 400 ml trockener Weißwein, ersatzweise Apfelsaft
- 300 g geschlagene, mit Apfelbrand oder Baileys aromatisierte Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus den Äpfeln zunächst die Blüte und den Stiel schneiden, halbieren. Mit einem Sparschäler nur den oberen Rand entfernen, das Kerngehäuse ausstechen.

### Schritt2

Nebeneinander in eine ausreichen große Auflaufform setzen, mit Zitrone beträufeln und mit dem Zucker bestreuen.

### **Schritt3**

Die Butterflöckchen darüber verteilen, den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

### **Schritt4**

Die Marzipanmasse mit den gewürfelten Aprikosen und Datteln, Orangen - und Zitronenabrieb verkneten.

### **Schritt5**

Üppig in den Äpfeln verteilen, etwas andrücken und den Weißwein aufgießen. Ca. 20 min. auf die mittlere Schiene geben.

### **Schritt6**

Mit einer Weißweinschaum Sauce oder aromatisierter, halbsteifer Sahne zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gekonntgekocht-weihnachts-brataepfel/>