



REZEPT
DES MONATS

**Bratäpfel mit
Marzipan**

Zutaten für 10 Personen

10	säuerliche Äpfel z.B. Boskop
100 g	Marzipanrohmasse
100 g	Rosinen
100 g	grob gehackte Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln
100 g	Butter
1 TL	Zimt
¼ L	Orangensaft

Zubereitung

- Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen
- Marzipan, Rosinen, Nüsse mit Zimt verkneten und in die Äpfel füllen
- Butterflöckchen darauf verteilen
- Äpfel in eine große Auflaufform setzen, Orangensaft hinzugießen und im Backofen bei 200°C 30-40 min. dünsten (Äpfel brechen oben auf, wenn sie gar sind)

Dazu passt Vanillesoße.

Guten Appetit!