

Marzipan Bratapfel



Einkaufsliste:

5-7 Boskoop Äpfel
2EL Butter
1EL braunen Zucker
Prise Zimt

Für die Füllung

80g weiche Butter
150g Marzipanrohmasse
2 kleine Eier
30g Mehl
80g Zucker
Mark einer Vanilleschote
1TL Zimt
100g gehackte Mandeln
50g Mandelblättchen

Marzipansauce:

1 Eigelb
200ml Milch
100ml Sahne
50g Marzipan
1-2 Tropfen Bittermandelöl
80g Zucker
1TL Vanillemark
1TL Zimt
2TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Von den Äpfeln oberhalb einen Deckel abschneiden, das Innere entfernen und die Äpfel leicht aushöhlen. Die Apfelmasse aufbewahren, klein schneiden. Ofenform mit Butter ausstreichen und mit etwas Zucker und Zimt bestreuen, die Äpfel mit etwas Butter einreiben. Die gehackten Mandeln rösten. Nun die Füllung vorbereiten. Hierfür Marzipanrohmasse und Butter cremig schlagen, Zucker hinzufügen und nach und nach die Eier unter ständigem Rühren hinzugeben. Das Mehl, die Apfelmasse, Mandeln, Zimt und Vanille in die Masse geben und weiter rühren. Masse in die vorbereiteten Äpfel füllen, mit Mandelblättchen bestreuen und bei 170°C ca. 30-35 Minuten backen.

Derweil für die Sauce: 150ml Milch und die Sahne aufkochen. Zerbröseltes Marzipan, 1 Eigelb, 1-2 Tropfen Bittermandelöl, Zucker, Vanille, Zimt und Speisestärke sowie 50ml Milch in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen. Aufgekochte Milchsahne von der Herdplatte geben und die Eigelbmasse nach und nach unter ständigem Rühren in die Milch geben. Nochmals auf die Herdplatte stellen, ständig rühren bis die Masse etwas eindickt. Äpfel vorsichtig aus der Form lösen, auf einen Teller stellen und mit der Sauce übergießen. Sollte diese zu dickflüssig sein, etwas mehr Sahne unterrühren.