

Bratapfel mit Makronenmasse und Preiselbeeren

Zutaten für 4 Personen:

100 g gehackte Walnüsse
150 g Marzipan-Rohmasse
30 g Puderzucker
4 entkernte Äpfel
150 g Preiselbeeren
3 EL Apfelsaft
4 Stück Trockenaprikose

Zubereitung:

100 g gehackte Walnüsse, 150 g Marzipan-Rohmasse und 30 g Puderzucker verkneten.
In 4 entkernte Äpfel füllen.
Bei 200 °C ca. 20 Minuten braten.
150 g Preiselbeeren mit 3 EL Apfelsaft aufkochen.
Als Soße zu den Äpfeln servieren.

Tipp:

Ideal sind säuerlich-mürbe Äpfel, wie z.B. Jonagold, Boskop oder Elstar.
Sie können ruhig auch schon etwas schrumpelig sein. Mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse ausstechen. Damit keine Füllung herausläuft: unteres Loch mit einem Stück Trockenaprikose abdecken. Die Äpfel sind fertig, wenn die Schale zu reißen beginnt.

Bon appé tit!