## Bratapfel mit Marzipanfüllung

Dessert » Bratäpfel

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Apfel/Äpfel
- » 50g Marzipan-Rohmasse
- » 2 EL Amaretto
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 80g Mehl
- » 175ml Milch
- » 2 Ei(er)
- » 1 EL Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 30g Mandelblättchen
- » 20g Butterschmalz
- » 250ml Vanille-Eis
- » 40g Ingwer
- » Minze

## Bewertung



Beschaffung guten Supermarkt



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit 31-60min

## Zubereitung

- 1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien. Die Marzipan-Rohmasse würfeln, mit dem Amaretto verkneten und in die Äpfel füllen. Früchte in eine Auflaufform setzen, die Butter in Flöckchen darüber geben und 10-12min im Ofen braten.
- 2. Mehl mit Milch, Eiern, Zucker und Vanillinzucker glatt rühren. Etwa 10min quellen lassen. Die Mandelblättchen unterziehen. Das Butterschmalz portionsweise erhitzen und darin aus dem Teig nacheinander vier dünne Crêpes backen.
- 3. Jeweils 1 Apfel auf 1 Crêpe setzen und den Eierkuchen locker darumlegen.
- 4. Das Vanille-Eis antauen lassen. Den Ingwer fein würfeln und unter die Eissoße rühren. Die Äpfel mit der Soße anrichten und mit Minzeblättchen garnieren. Evtl. mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Nährwerte: 560kcal/E12g/F26g/KH67g pro Portion

angelegt am: 30.08.2004 Rezept-Nr: 1253

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke