

# 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