Bratäpfel mit Aprikosensauce

Dessert » Bratäpfel

Zutaten (4 Personen)

» 4 Apfel/Äpfel
» 1 Dose Aprikose(n)
» 2EL Rosinen
» 150g Marzipan-Rohmasse
» 8cl Aprikosenlikör
» 1 B. Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 2EL Zucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Aprikosenhälften abtropfen lassen. Drei Aprikosenhälften in Würfel schneiden und den Rest pürieren.

2. Aprikosenwürfel mit den Rosinen, der Marzipanmasse und 4cl Aprikosenlikör zu einer Masse verarbeiten. Die Marzipanmasse in die Äpfel füllen, mit einem Löffel fest drücken. Backpapier auf ein Blech legen, die Äpfel daraufsetzen und bei 220°C ca. 20min backen.

3. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Vanillinzucker, Zucker, das Aprikosenpüree und den restlichen Aprikosenlikör unter die Sahne geben. Die Aprikosensauce über die Äpfel geben und servieren.

Nährwerte: 560kcal pro Portion

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 488

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