

# Bratäpfel mit Keksfüllung

Dessert » Bratäpfel

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Apfel/Äpfel
- » 8 Butterkekse
- » 4EL Aprikosenkonfitüre
- » 3EL Butter/Margarine
- » 4EL Mandelblättchen
- » 1EL Zucker
- » 200ml Marsala
- » Minze

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

bis 5€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Ofen auf 180°C vorheizen
- Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen
- Kekse zerbröseln

### Fertigstellung:

- Keksel mit Konfitüre verrühren
- Masse in die Äpfel füllen
- Äpfel in eine Auflaufform setzen
- Butter darauf geben
- mit Mandeln und Zucker bestreuen
- Marsala angießen
- Äpfel 30min garen
- mit Marsala und Minze servieren

Nährwerte: 250kcal/E4g/F15g/KH23g pro Person

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 53

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