

Weihnachtliche Bratäpfel

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen, mit Zitronensaft bepinseln und in einem Kristallzucker-Zimt-Gemisch wälzen. Die Äpfel in eine feuerfeste Auflaufform setzen, mit Marzipan und Preiselbeermarmelade füllen, mit Butterflocken belegen und bei 180° im vorgeheizten Backrohr braten (ca. 30 Minuten – abhängig von Apfelsorte und Größe der Äpfel). Schnell und einfach zubereitet und begeistert alle Gäste!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ingrid Goger.

Zutaten

- Äpfel
- Zucker
- Zimt
- Butter
- Marzipan
- Preiselbeermarmelade