

# Meine Bratäpfel

© Joachim Brendel

## Zutaten für 8 Personen

8 Äpfel, aromatische, entkernt  
4 EL Rosinen  
60 g Marzipanrohmasse  
2 EL Quittengelee  
200 ml Grand Marnier  
1 EL Kirschwasser  
1 EL Tannenhonig  
60 g Orangeat, klein gehackt  
100 g Haselnüsse, grob gehackt  
1 TL Ingwerpulver  
2 TL Zimtpulver  
1 TL Muskatpulver  
¼ L Weißwein, halbtrocken  
90 g Butter

## Zubereitung

Die Rosinen reichlich mit Grand Marnier bedecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

1 EL Grand Marnier, Kirschwasser, Honig, Zimt, Ingwer und Muskat mit dem Gelee gut vermischen. Dann das Orangeat, die Rosinen mit ihrer gesamten Flüssigkeit, die Nüsse und das Marzipan gründlich einrühren.

Die Äpfel waschen und geräumig ausstechen (Kerngehäuse entfernen). Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen. Die Äpfel einsetzen. Die Aushöhlungen mit etwas Grand Marnier bepinseln, so dass auch noch etwas nach innen läuft.

Die Äpfel gut und fest so mit der Marzipan – Rosinenmischung füllen, dass nach oben etwas überquillt.

Den Weißwein über die Äpfel gießen. Die Äpfel mit reichlich Butterflöckchen besetzen und alles im Ofen bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 30 – 35 Minuten überbacken.

## Tipp:

Falls Füllung übrig bleibt, kann sie auch zwischen die Äpfel in den Sud gesetzt werden.

Dazu passt auch gut eine exquisite Vanillesoße oder ein Vanilleeis.



**Ein verführerisch duftendes und höchst wohlschmeckendes Dessert – mundet gar köstlich nicht nur zur Weihnachtszeit.**