

Gefüllter Bratapfel mit Schlagsahne

Für zwei Portionen

2 mittelgroße Äpfel	1 Orange	1 Zitrone
80 g Marzipanrohmasse	40 g Walnusskerne	20 g Butter
2 TL Zucker	1 TL Vanillezucker	100 ml Sahne
1 Msp. gemahlener Piment		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orange halbieren und Saft auspressen. Marzipanrohmasse grob reiben, zwei Walnusshälften beiseitelegen. Restliche Walnüsse hacken. Walnüsse, Marzipan und zwei Esslöffel Orangensaft verkneten. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fächerartig einschneiden. Zitrone halbieren und Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Auf zwei Apfelviertel je einen gehäuften Esslöffel Marzipanfüllung geben und mit den restlichen Apfelvierteln wieder zu einem ganzen Apfel zusammensetzen. Die gefüllten Äpfel in zwei ofenfeste Portionsförmchen setzen.

Je ein Walnusskern auf jeden Apfel geben, Butter flöckchenweise daraufsetzen und mit zwei Teelöffeln Zucker bestreuen. Mit restlichem Orangensaft beträufeln und im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Sahne mit Piment und einen Teelöffel Vanillezucker halbsteif schlagen.

Die Bratäpfel im Portionsförmchen mit Sahne anrichten und servieren.

Horst Lichter am 16. Dezember 2015