BRATAPFEL IM NUSSMANTEL MIT LEBKUCHENSOSSE

Dieser Bratapfel liegt in einem Nussmantel und wird mit Marzipan gefüllt. Die Lebkuchensoße kann auch ganz einfach zu einer Vanillesoße abgewandelt werden.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Back-/Kochzeit
45 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 5

BRATÄPFEL

Schäle die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Schmilz die Butter. Verrühre die gemahlenen Nüsse mit dem Zimt und Zucker. Tauche die Äpfel in die flüssige Butter und benetze sie komplett damit. Wende die Äpfel dann in der Nuss-Zuckermischung und setze sie in eine Ofenform. Verknete die übrigen Haselnüsse mit dem Marzipan, teile die Masse in 5 Portionen ein und forme sie jeweils zu einer schlanken Rolle. Fülle den Apfel damit und stecke jeweils eine halbierte Zimtstange hinein.

Backe die Bratäpfel im vorgeheizten Ofen bei 180° O/U für etwa 45 Min.

LEKUCHENSOSSE

Verrühre alle Zutaten in einem Topf klümpchenfrei mit einem Schneebesen und erwärme sie bei mittlerer Hitze für etwa 5-7 Minuten unter ständigem Rühren, bis die Soße eindickt. Streiche sie durch ein Haarsieb und lasse sie abkühlen.
Serviere die abgekühlte Lebkuchensoße mit dem warmen Bratapfel.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BRATAPFEL:

- [ ] **5** Äpfel (Jonagold)
- [ ] **75 g** Butter
- [ ] **100 g** Nüsse (gemahlen)
- [ ] **75 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Zimt
- [ ] **125 g** Marzipanrohmasse (Salted Caramel)
- [ ] **3** Zimtstangen

LEBKUCHENSOSSE:

- [ ] **300 ml** Milch
- [ ] **200 ml** Sahne
- [ ] **30 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Lebkuchengewürz
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **10 g** Speisestärke