



Bratäpfel mit Schokolade und Marzipanstreuseln

Zutaten

Für 6 Stück

Für die Bratäpfel:

- 1 gehäufte EL gemischte Nüsse (z. B. Cashews und Mandeln)
- 50 g VIVANI Feine Bitter 85 % Cacao oder VIVANI Zartbitter Mandel
- 1 EL getrocknete Cranberries
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 4 EL feine Haferflocken
- 70 g Marzipan
- 6 Bio-Äpfel (z. B. Jonagold, Boskoop oder Topaz)
- etwas Butter

Außerdem:

- Vanillesauce oder -eis

So wird's gemacht

1. Für die Füllung die Nüsse und die Schokolade jeweils grob hacken. Zusammen mit den Cranberries, dem Zimt und einer Prise Salz vermengen.
2. Ca. 2 Drittel vom Marzipan mit den Haferflocken zu Streuseln verkneten. Das übrige Marzipan würfeln und mit zur Füllung geben.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
4. Die Äpfel waschen, abtrocknen und den Deckel abschneiden. Vorsichtig mit einem Teelöffel aushöhlen, sodass ein 3 – 4 mm dicker Rand stehen und der Boden der Äpfel geschlossen bleibt. Die Kerne und den Strunk weglegen. Das restliche Fruchtfleisch klein würfeln und mit zur Füllung geben.
5. Die Füllung gleichmäßig auf die ausgehöhlten Äpfel verteilen und gut hineindrücken. Oben auf die Füllung jeweils eine kleine Butterflocke geben. Dann die Äpfel mit den Marzipanstreuseln toppen und die Deckel abschließend leicht darauf andrücken.
6. Die Äpfel in die Auflaufform stellen und einen fingerbreit Wasser in die Form füllen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen, bis die Äpfel gar sind. Aus dem Ofen holen, mit Vanillesauce oder Eis garnieren und noch warm servieren.