

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Bratapfel mit Marzipan

Etwas Honig - 1 TL Zimt - ein paar Nelken - Apfelsaft - Marzipan - Walnüsse - Mandeln - Cranberries - einen Apfel - Vanillesoße

Den Apfel aushöhlen und den Deckel aufschneiden.

In einer kleinen Schüssel das Marzipan (vorher klein schneiden), die Walnüsse, die Mandeln und die Cranberries vermengen. Mit etwas Zimt abschmecken.

Die Masse in den ausgehöhlten Apfel geben und auf die obere Schnittstelle bestreichen.

Etwas Honig hinauf träufeln, damit der Deckel beim aufsetzen fest sitzt.

In eine Form den Apfelsaft schütten, Nelken hinzugeben.

Bei 150 Grad ca. 30Min backen.

Mit Vanillesoße garnieren und warm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Min.

Backofen: 150°C / Umluft

Backzeit: ca. 30 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!