

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Bratäpfel Flambiert Mit Beeren

Gattung: Obst, Backen, Weihnachten

1 große Apfel	1 Teel. Mandelsplitter
2 Teel. Preiselbeeren oder - Heidelbeeren	Butter
1 Essl. Marzipanmasse	1 Teel. Zucker
	Rum (54 %!)

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, die ausgehöhlten Äpfel in eine gebutterte Form setzen. Die Beeren mit der zerbröckelten

Marzipanmasse vermischen und in die Äpfel füllen. mit Mandelsplittern bestreuen, ein paar Butterflöckchen darauf setzen.

Mit einer Gabel Löcher in die Schale stechen, damit sie beim Backen nicht platzt.

Die Äpfel ca. 20 Minuten bei 200 Grad °C im Ofen backen.

Die fertigen Äpfel mit je 1 TL Zucker bestreuen, mit Rum begießen und flambieren.