Bratapfel im Glas

Zutaten

4 Äpfel
120 g Marzipanrohmasse
Saft von 2 Bio Orangen
1 TL Amaretto
60 g gehackte Mandeln
30 g Butter
1 Prise Zimt
60 g Zucker
2 EL Milch

Zubereitung

Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
Marzipan, Saft und Amaretto 10 Sekunden / Stufe 5 mischen.
In die Äpfel füllen und in 4 ofenfeste Gläser setzen.
Butter in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 50 Grad / Stufe 1 schmelzen.
Zucker, Zimt, gehackte Mandeln und Milch dazugeben
und 3,5 Minuten / 80 Grad / Linkslauf / Stufe 1 mischen.
Über die Äpfel giessen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.
Entweder servieren oder noch heiß mit dem Deckel verschließen und auskühlen lassen.
Zum Warmmachen das Glas einfach ohne Deckel in der Mikrowelle erwärmen.

Variation

Statt Marzipan Dominosteine, Spekulatius, Nougat, Erdnussbutter, Marshmellows, Mohnback, Trockenobst, Schokolade oder eine Mischung aus Quark, Vanillepudding-Pulver und Eigelb in die Äpfel füllen.

www.rezeptwelt.de