

Gefüllte Bratäpfel mit Chili

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 (z.B. Boskop) Äpfel
- 1 Flasche Rotwein
- einige Mandelsplitter
- 200 g Marzipan
- 100 g Rosinen
- etwas Rum
- 2 EL Honig
- 1 TL gemahlene Zimt
- 1 kleine, frische Chilischote
- etwas Puderzucker

Äpfel schälen und die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in reichlich Rotwein einlegen, sodass sie bedeckt sind und sich vollsaugen. Nach etwa 15 Minuten die Äpfel herausnehmen und mit Mandelsplittern spicken.

Marzipan, 3 EL Rotwein, 1 EL Honig, 1 TL Zimt, eine Handvoll Rosinen und einen Schuss Rum zu einer Masse vermengen und in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Die Chilischote ganz klein schneiden und auf den gefüllten Äpfeln verteilen, einige Rosinen dazugeben.

Die Äpfel für etwa 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen braten, bis die Rosinen eine kräftige Farbe bekommen haben.

Die Bratäpfel auf Tellern anrichten, mit etwas Honig verzieren und die Teller mit Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 15.12.2018

Koch/Köchin: Hauke Will

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen