

## Gefüllte Bratäpfel mit Zimt-Soße

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 4 Äpfel
- 200 g Marzipan
- 700 ml Sahne
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Rosinen
- 3 EL Rum
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 8 Eier
- einige gehackte oder gebrannte Mandeln
- etwas Puderzucker

Von den Äpfeln das obere Drittel im Zickzack ausschneiden, damit sich eine Art Stern bildet. Das Gehäuse der Äpfel mit einem Löffel auskratzen, um Platz für die Füllung zu bekommen.

Marzipan mit 50 ml Sahne, dem Saft 1 Orange, etwas Orangenabrieb, etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb vermengen. Rosinen in dem Rum aufkochen. Anschließend mit etwas Rum zur Marzipan-Masse geben und die Äpfel damit füllen. Im Ofen bei etwa 160 Grad 25-30 Minuten braten.

Für die Zimt-Soße 600 ml Sahne, Zucker und 1 gestrichenen TL Zimt aufkochen. Die Flüssigkeit kochend auf 8 Eigelbe geben, alles verrühren und im Wasserbad kurz stocken lassen, bis eine leicht sämige Soße entsteht. Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken.

Etwas Zimt-Soße auf einem Teller verteilen und die Bratäpfel daraufsetzen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker und gehackten oder gebrannten Mandeln bestreuen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 15.12.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)