

# Bratapfel

Pro Person:

1 Apfel

0,5EL Mandeln, gehackt

1/4 EL Haselnüsse, gehackt

1/4 EL Rosinen oder Cranberrys

15g Marzipan

1/4 TL Zimt

1/4Pkg. Vanillesaucenpulver

125ml vegane Milchalternative z.B. Sojamilch, Hafermilch oder Mandelmilch

1/4 EL (Vanille)zucker

Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Äpfel mit einem Ausstecher entkernen.
3. Mandeln, Haselnüsse, Rosinen und Zimt vermischen und mit dem Marzipan verkneten
4. Marzipanmasse zu einer Rolle formen, die genau in das Loch vom Apfelentkerner passt.
5. Die Marzipanrolle in den Apfel drücken.
6. Den Apfel in einer Auflaufschüssel oder auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca.25min backen. Die Äpfel sollten schön weich werden, aber noch nicht zerfallen.
7. Währenddessen Vanillesaucenpulver, (Vanille)zucker und die Milch nach Packungsanleitung kochen.
8. Fertige Äpfel mit Soße übergießen und mit Zimt bestreuen. Guten Appetit!

