Bratäpfel mit Haselnüssen, Rosinen und Honig

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

4 Äpfel, z. B. Jonagold oder Cox Orange

Äpfel waschen, oben einen ca. 1,5 cm dicken Deckel abschneiden und Kerngehäuse anschliessend ausstechen. Äpfel bis zu einem Rand von ca. 2 cm aushöhlen. Herausgelöstes Fruchtfleisch fein hacken und beiseitestellen.

35 g Haselnüsse, gemahlen

35 g Rosinen, nach Belieben in Rum eingelegt

55 g Marzipan

25 g Paniermehl

35 ml Weisswein, alternativ Apfelsaft

35 g Butter

1 EL Honig

½ Zitrone, Abrieb

Alle Zutaten für die Füllung gut miteinander vermischen und kurz stehen lassen.

100 ml Apfelsaft

wenig Butter

Äpfel in die Porzellanform stellen und mit der Füllung füllen. Deckel mit der Schnittfläche nach oben neben die Äpfel in die Form legen und Apfelsaft in die Porzellanform giessen. Einige Butterflöckchen auf der Füllung verteilen. Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen und garen.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.

Tipps

Dazu passt Vanillesauce.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019