

Gefüllter Bratapfel mit Calvados-Honig-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/11/01/gefueLLter-bratapfel-mit-calvados-honig-sauce/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 säuerliche, rotbackige Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 250 ml Apfelsaft
- 40 g Mandelstifte
- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 30 g Puderzucker
- 1 Prise Zimt
- 40 g Rosinen
- 4 EL Calvados
- 2 Sternanis
- 1-2 EL heller, fester Honig
- 1 gehäufter EL Speisestärke
- etwas Puderzucker

Zubereitung:

Von den Äpfeln jeweils oben den Deckel abtrennen, das Kerngehäuse herauslösen und einen Hohlraum in jeden Apfel schneiden. Die Äpfel von innen mit Zitronensaft beträufeln.

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Marzipan mit den Mandelstiften, Zimt, Puderzucker, je nach Geschmack Rosinen und 2 EL Calvados vermischen. Das Ganze gut durchkneten. Die Marzipanmasse in die Äpfel geben, die Deckel noch nicht obenauf setzen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten bei 175°C Umluft oder 200°C Ober-Unterhitze backen. Die Deckel nach etwa 15 Minuten draufsetzen.

50 ml vom Apfelsaft zurückbehalten. Den Rest mit Sternanis und Honig aufkochen. Den kalten Apfelsaft mit der Stärke glattrühren, restlichen Calvados dazugeben und in den Topf geben. Alles gut verrühren, 1 - 2 Minuten sanft aufkochen.

Fertige Äpfel mit der Calvados-Honig-Sauce auf Tellern servieren. Mit Puderzucker dekorieren.

Rezept aus der Klosterküche Nütschau

Quelle: NDR - Klosterküche vom 30.11.2017