Bratäpfel mit Müslicrumble

6-8 Bratäpfel

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

1. 150 g zuckerfreies Müsli nach Wunsch
2. 75 g Butter
3. 40 g Zucker
4. 200 g Marzipan-Rohmasse
5. 1 EL Honig
6. 1 Ei
7. Abrieb 1 Bio-Zitrone
8. 2 EL Zitronensaft
9. 100 g Mandeln, gehackt
10. 1 TL Zimt
11. 6-8 säuerliche Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Das Müsli mit der Butter und dem Zucker zu Streuseln verkneten und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 160°C vorheizen.
3. Ein Backblech oder eine feuerfeste Form bereitstellen.
4. Das Marzipan kurz in den Kühlschrank legen, anschließend mit einer Reibe fein reiben und in eine Schüssel geben. Honig, Ei, Zitronensaft und – abrieb dazugeben und alles cremig verrühren. Die gehackten Mandeln und den Zimt unterrühren.
5. Die Äpfel waschen und trockenreiben. Jeden Apfel einmal quer durchschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Schnittkannte nach oben auf das Blech/in die Form legen.
6. Die Marzipanmasse auf den Apfelhälften verteilen und anschließend die Müsli-Streusel darüber geben.
7. Für 30-35 Minuten backen.
8. Die Bratäpfel lauwarm mit einer Kugel Eis, Vanillesoße oder einem Klacks Sahne servieren.