Bratapfel mit Cranberries und Mandeln

Für alle die zwar Bratäpfel, aber keine Rosinen mögen.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

Zutaten für einen Bratapfel

- 2 TL getrocknete Cranberries
- 2 TL Rum
- 25 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Orangensaft
- ½ TL Zimt
- ½ TL gemahlene Orangenschale
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL gehackte Mandeln
- 1 Msp. Muskat
- 1 Msp. Kardamom
- Etwas Butter

1 Apfel

Zubereitung im Römertopf

1. Die Cranberries grob hacken, mit dem Rum verrühren und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Backofen auf 210 Grad vorheizen.
3. Apfel waschen, einen „Deckel“ abschneiden und das Kerngehäuse entfernen, dabei aber den Boden stehen lassen.
4. Marzipan mit dem Orangensaft verkneten, bis eine breiige Masse entsteht.
5. Zucker, Mandeln und Gewürze dazugeben. Alles verkneten.
6. Die Masse großzügig in den Apfel füllen und festdrücken. Die Füllung kann auch über den Rand gehen.
7. Kleine Butterflöckchen darauf verteilen und den „Deckel“ wieder aufsetzen.
8. Apfel in den Römertopf stellen, den Topfdeckel mit kaltem Wasser abspülen und aufsetzen.
9. Für ca. 30 Minuten garen.