## Bratäpfel mit Zimtcreme

Von Alexandra Feix, Wiesbaden

## Zutaten

3 EL Sultaninen
3 EL Mandelstifte
1 Zitrone
½ TL Zimt
100 g Marzipanrohmasse
4 kleinere, rote Äpfel
Zitronensaft
1 Stich Butter
200 ml Cidre oder Apfelsaft

## Für die Zimtcreme

200 g Magerquark 200 g Schmand 100 ml Sahne 1 TL Zimt 2 EL Zucker 1 Vanilleschote ( 3 Spekulatius

## Zubereitung

Sultaninen, Mandelstifte, Zitronenschale, und Zimt mit der Marzipanmasse verkneten.

Von den Äpfeln eine dünne Scheibe abschneiden, damit sie besser stehen können. Den Deckel abschneiden und aufheben. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse herausnehmen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Die ausgehöhlten Äpfel in eine ofenfeste Form setzen. Mit der Marzipanmischung füllen. Eine Butterflocke darauflegen. Cidre oder Apfelsaft dazugießen und den Deckel auf die Äpfel legen.

Bei 200°C auf der zweiten Schiene von unten etwa 30 Minuten backen.

Unterdessen für die Zimtcreme die Vanilleschote auskratzen, mit den Zutaten für die Creme vermischen, bis auf die Spekulatius.

Die Äpfel aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen, einzeln mit der Zimtcreme auf Tellern anrichten. Die Spekulatius zerbröseln und drumherum streuen.

SWR4 Rheinland-Pfalz | 19.12.2022