

Bratäpfel mit Nusskruste

Von Manuela

Dessert an Heilig Abend



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	n/a	n/a	30 min

6 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

6 Äpfel

30 g Butter

200 g Haselnüsse

2 Eiweiss

100 g Zucker

Marzipan wer möchte

Zubereitung

- 01 Äpfel entkernen und schälen, danach in geschmolzener Butter wenden und danach in den gehackten Haselnüssen. In eine Auflaufform geben.
- 02 Eiweiss mit dem Zucker kräftig aufschlagen, Haselnüsse untergeben und die Äpfel damit füllen.
- 03 Wer möchte kann etwas Marzipanrohmasse zur Füllung geben.
- 04 Bei 175 Grad bei Ober-/Unterhitze backen, bis die Äpfel weich werden.
- 05 Mit Eis oder Vanillesoße servieren.