



# BRATAPFEL



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backstabil
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

8 Äpfel

## FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>60 g</b>	Marzipan, gewürfelt
<b>50 g</b>	Haselnüsse, gerieben
<b>50 g</b>	Mandeln, gerieben
<b>100 g</b>	Getrocknete Aprikosen, fein gehackt
<b>10 g</b>	Honig
	Gewürznelken
	Zimt
	Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic mit Marzipan erwärmen, bis das Marzipan geschmolzen ist.
3. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzsack füllen.
5. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Füllung hineinspritzen. Äpfel in die vorbereitete Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.