



Bratapfel mit frisch gebackenen Zimt-Streuseln Weihnachtsgans

Zutaten

3 EL Rosinen	4 Äpfel (besonders gut geeignet ist die Sorte Boskop)	150 g Mehl
3 EL gehackte Walnüsse	2 EL Zitronensaft	75 g Butter
1 TL fein abgeriebene Zitronenschale	1 EL Butter	75 g Zucker
1/2 TL Zimt	250 ml Apfelsaft	1/2 TL Zimt
100 g Marzipanrohmasse	Küchengarn und Zahnstocher	1 Prise Salz

Zubereitung

Für 4 Portionen:

1. Für die Füllung Rosinen, Walnüsse, die abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Marzipanrohmasse verkneten.
2. Damit die Äpfel im Ofen besser stehen, unten gerade und oben einen Deckel abschneiden und die Äpfel entkernen. Deckel aufheben und später zwischen die gefüllten Äpfel in die Form legen.
3. Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und mit der Marzipanmischung füllen. Jeweils mit einem kleinen Stück Butter belegen und den Apfelsaft in die Form gießen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 30 min backen.
5. Für die Streusel Mehl, weiche bis flüssige Butter, Zucker, Zimt und Salz miteinander vermengen und auf ein Backblech streuen. Im vorgeheizten Ofen 10–12 min backen.
6. Die Bratäpfel auf Tellern anrichten und die gebackenen Streusel auf ihnen verteilen. Dazu passen Vanillesoße oder -Eis und Sahne.