



## Benötigte Zutaten

120 g Premium Gouda

4 Äpfel (sauer, größer)

8 Maroni gekocht und in Rum mariniert (gibt es fertig zu kaufen)

2 Schalotte

12 Weintrauben

4 Stängel frischer Majoran

6 EL Premium Teebutter

## Bratapfel

Dieser raffinierte Bratapfel im Backofen bietet eine herzhafte Füllung aus Maroni, Käse, Schalotten und Weintrauben. Das Bratapfel Rezept ist nicht nur ein Highlight für Festtage, sondern auch perfekt für genussvolle Winterabende: Die Kombination aus süß-säuerlichen Äpfeln und würziger Füllung sorgt für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Dank der unkomplizierten Zubereitung gelingt der Ofenklassiker auch Einsteigern und bietet eine kreative Alternative zu traditionellen Dessert-Bratäpfeln.

### Anleitung

1. Schwenken Sie vier ganze Maroni mit den fein gehackten Schalotten in heißer Butter.
2. Die Maroni herausheben und warm halten für die Dekoration.
3. Die restlichen vier Maroni mit dem Käse fein würfeln und die Weintrauben halbieren.
4. Hacken Sie einen Teil des Majorans.
5. Vermengen Sie vorsichtig Käse- und Maroniwürfel mit den Schalotten, dem gehackten Majoran und einem Teil der halbierten Trauben.
6. Von den Äpfeln das obere Drittel abschneiden, aushöhlen und mit der Käsemasse füllen.
7. Bestreichen Sie die Schale der Äpfel mit flüssiger Butter und braten Sie die Äpfel im heißen Rohr bei 200 °C gut 20 Minuten.
8. Restliche Maroni, Trauben und Majoran eignen sich gut zum Dekorieren. Dazu servieren Sie Preiselbeersoße und Hollerröster.



## Tipps für den perfekten Bratapfel

Für die Bratapfel-Füllung eignen sich saure Apfelsorten besonders gut, da sie beim Backen schön aromatisch bleiben.  
Die Füllung kann mit würzigem Käse und marinierten Maroni nach eigenen Vorlieben variiert und um Nüsse oder getrocknete Früchte erweitert werden.  
Ein Erdäpfelöffel hilft beim Auslösen des Kerngehäuses und ermöglicht ein gleichmäßiges Aushöhlen der Äpfel.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing