Schrumpfkopf-Bratäpfel

ca. 50-60 Minuten

für 4 Personen

Zutaten

4 große oder 8 kleine säuerliche Äpfel

100 g Marzipanrohmasse

100 g gemahlene Haselnüsse

2 EL Preiselbeermarmelade

1 EL Butter

4 EL Grafschafter Karamell

rote Zuckerschrift

250 g Himbeeren

150 g Grafschafter Karamell

nach Belieben 4 cl Himbeergeist

Puderzucker zum Bestäuben

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

Die Äpfel waschen, die Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Kernausstecher entfernen.

75 g Marzipanrohmasse mit den Haselnüssen und der Preiselbeermarmelade verkneten und in die Äpfel füllen.

Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, mit etwas zerlassender Butter und 4 EL Grafschafter Karamell beträufeln und im auf 180 - 200 °C vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten braten.

Die restlichen 25 g Marzipanrohmasse ausrollen und Augen formen. Diese in die Bratäpfel eindrücken, mit roter Zuckerschrift Augäpfel auftragen.

Für die Sauce die verlesenen Himbeeren mit 150 g Grafschafter Karamell in einen Topf geben und kräftig aufkochen lassen. Durch ein Sieb streichen und nach Bedarf den Himbeergeist einrühren.

Die Schrumpfkopfbratäpfel mit der Soße dekorativ anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Zitronenmelisse ausgarnieren und sofort servieren.