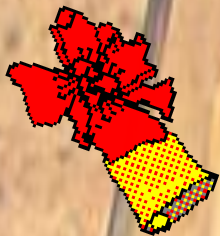


Bratapfelaratin

Zutaten für 6 Personen:



Äpfel	450g
Sultaninen	60g
Apfelsaft	80ml
Butter	30g
Zucker (je nach Apfelsorte)	15-20g
Zitronensaft	
gehackte Nüsse	40g
Sahne	180ml
Marzipanrohmasse	110g



Zubereitung:

- Von den Äpfeln mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen, dann die Äpfel vierteln und in dicke Scheiben schneiden (ca. 1cm).
- Die Butter schmelzen und den Zucker darin leicht karamelisieren, dann sofort die Apfelstücke zugeben, alles durchschwenken.
- Jetzt kann ein Teil des rezeptierten Apfelsaftes dazu gegeben werden, damit die Äpfel nicht anbrennen.
- Die Sultaninen und gehackten Nüsse ebenfalls zugeben und alles ca. 3 - 4 Minuten garen, gegebenenfalls noch Apfelsaft zugeben, damit nichts ansetzt.
- Nun die fertige Masse in eine Auflaufform geben.
- Die Sahne erhitzen, das Marzipan hineinbröseln, umrühren, so dass eine dicke Sauce entsteht, sie muß klumpfrei sein.
- Die fertige Sauce über die Äpfel in der Auflaufform gießen und unter dem Grill gratinieren.

TIPP: Zitronensaft nur bei Äpfeln zugeben, die sehr milde sind. Bei längerer Lagerung von geschnittenen Äpfeln verhindert der Zitronensaft ihr braunes Anlaufen



Gutes Gelingen!