



Gefüllte Bratäpfel mit Rumkaramell

8 Stück

8 Äpfel (Boskoop oder Holsteiner Cox)

200 g Rohmarzipan

75 g Sultaninen

150 ml Rum-Verschnitt

10 EL Zucker

etwas Puderzucker

250 ml Schlagsahne

- Sultaninen in 75 ml Rum einweichen
- Eingeweichte Sultaninen, Marzipan und 75 ml Rum vermengen
- Sahne steif schlagen
- Backofen auf 200° vorheizen

Die Äpfel vom Stielansatz her so ausstechen dass der Boden (Blütenansatz) erhalten bleibt. Sofort mit der Marzipanmasse füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Äpfel ca. 40 Minuten braten. In der Zwischenzeit den Zucker mit 10 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und schmelzen. Etwas einkochen lassen, den restlichen Rum zugeben und wiederum einkochen, bis der Karamell eine sirupartige Konsistenz hat. Den Karamell warm halten. Wenn die Äpfel gar sind, entweder auf jedem Teller einen Karamellspiegel machen und je einen Apfel daraufsetzen, oder die Äpfel mit dem Karamell beträufeln. Mit etwas Puderzucker bestäuben, dann eine Portion Schlagsahne neben jeden Apfel geben und servieren.