

Bratapfel mit Marzipan



Zutaten:

- 4 Äpfel
- 100 g Marzipan, Rohmasse
- 2 EL Walnüsse, gehackt
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Schokostreusel
- 2-3 EL Butter
- brauner Zucker

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zubereitung:

Aus den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen.

Marzipan, Walnüsse und die Schokostreusel vermengen und mit einer Prise Zimt abschmecken.

Aus der Masse 4 gleichmäßige Rollen formen und in die ausgestochenen Äpfel stecken.

Auf jeden Apfel eine Butterflocke geben, in eine Auflaufform setzen, mit braunem Zucker bestreuen und bei indirekter, mittlerer Hitze (200°C) ca. 25 - 30 Minuten grillen.