Bratapfel Herstellung & Zubereitung

BRATAPFELMASSE HERSTELLEN

- **Die Masse reicht für 20 Äpfel**
- Alle Zutaten abwiegen und verrühren

Vanillinzucker	65g
Spekulatiusgewürz	2 gestrichene TL
Zimt	2 gestrichene TL
Marillenmarmelade	80g
Sahne	400ml
Mandeln	240g
Marzipan, gerieben	60g

- Die **Morgenschicht** sollte bitte **60 Bratäpfel vorbereiten** und im Kühlschrank lagern
- **Immer eine Bratapfelmasse auf Reserve im Kühlschrank vorhalten**

BRATAPFEL ZUBEREITEN

- Die Äpfel sind bereits gewaschen -> Äpfel ausstechen
- Äpfel jeweils in die **bauchigen Weck-Gläser** legen
- Bratapfelmasse mit einem kleinen Löffel großzügig in den Apfel geben und mit etwas Crumble obenauf garnieren
- Bei **200 Grad für 20 Minuten** im Ofen abschieben
- Bei **80 Grad** können die Äpfel anschließend **im Ofen** über längere Zeit **gehalten** werden

VORSICHT: DIE GLÄSER WERDEN SEHR HEIß!

Revision #3
Created 2025-09-16 13:37:21 UTC by caro
Updated 2025-09-27 08:04:58 UTC by caro