

# Bratapfel mit Mascarpone-Zimt-Creme

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/01/bratapfel-mit-mascarpone-zimt-creme/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/01/bratapfel-mit-mascarpone-zimt-creme/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Äpfel
- 1 EL Rosinen
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 3 EL gehackte Mandeln
- 125 ml Apfelsaft
- 4 EL Zitronensaft
- etwas Rum
- 150 g Mascarpone
- 150 g Quark
- 100 g Joghurt
- Zimt und Zucker

## Zubereitung:

Rosinen über Nacht in einer kleinen Schüssel mit Rum bedeckt ziehen lassen.

Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Rum-Rosinen und gehackte Mandeln mischen. Die Masse zu einer Rolle formen, in 4 Abschnitte teilen und damit die Äpfel füllen. Die Äpfel in eine Auflaufform stellen. Zitronen- mit dem Apfelsaft mischen. Damit die Äpfel beträufeln.

Die Äpfel bei ca. 150°C im Backofen garen, bis sie leicht braun werden.

Quark, Mascarpone und Joghurt zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Zucker und Zimt abschmecken.

Die Äpfel auf Tellern mit einem Klecks Mascarpone-Creme anrichten.

Rezept aus dem Kloster Frenswegen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 20.12.2016