



**Rezept**

## Bratäpfel mit Grießpuddingfüllung

**Zutaten für 10 Stück:**

- 1 Pack. Vanillepudding
- 350 ml Milch
- 50 g Zucker
- 30 g Grieß
- 2 Eier
- Zimt
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Marzipanrohmasse
- 10 Äpfel (z. B. Elstar, Boskoop oder Wellant)
- Saft ½ Zitrone
- 100 g Puderzucker
- Backpapier

**Zubereitung:**

Puddingpulver in 5 EL Milch rühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Grieß einrühren, 1–2 Min. köcheln lassen. Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen. Eier trennen. Eigelb unter die Puddingmasse rühren. Zimt, Mandelsplitter und Marzipan gut unterrühren. Alles abkühlen lassen.

Äpfel waschen, trocken reiben, Deckel abschneiden. Kerngehäuse per Apfel-ausstecher (oder Messer) entfernen, ggf. noch ein bisschen mehr aushöhlen. Mit Zitronensaft beträufeln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Füllung in die Äpfel geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/ G: Stufe 4) ca. 25 Min. backen. Eiweiß mit Puderzucker sehr steif schlagen. Ca. 5 Min. vor Garzeitende per Löffel auf die Äpfel geben, herausnehmen, wenn das Baiser leicht braun wird. Äpfel heiß servieren.