

REZEPTE FÜR DEN AIRFRYER

Bratäpfel aus dem Airfryer



Du brauchst für 4 Bratäpfel

- 4 große Äpfel
 - 50 g gemahlene Mandeln
 - 2 EL Puderzucker
 - 1 TL Zimt
 - 100 g Marzipanrohmasse
 - 50 g Rosinen
 - 2 EL Honig
 - 50 g Butter
 - 50 g gestiftelte Mandeln
1. Die Äpfel waschen und mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen
 2. In einer Schüssel Puderzucker, gemahlene Mandeln, Zimt , Rosinen und Marzipan verkneten
 3. Die Marzipanmasse in die ausgehöhlten Äpfel geben

4. Die Äpfel in die Heißluftfritteuse setzen (wir haben die Cosori TurboBlaze) und bei 180° für 10 Min. backen
5. In der Zwischenzeit Butter mit dem Honig schmelzen lassen und die Mandelstifte in einer trockenen Pfanne hell anrösten
6. Nach 10 Min. die Butter-Honig Mischung über die Äpfel gießen und für ca. 3 Min. bei 200° weiter backen
7. Die fertigen Bratäpfel heraus heben, mit den Mandelstiften bestreuen und mit Vanillesoße servieren

♥ Guten Appetit ♥