

# **Bratapfel im Glas mit Marzipan, Nüssen und Schokolade**

Jetzt beginnt sie langsam wieder, die herrliche Bratapfelzeit. Mitte November, dichter Nebel und eisige Kälte, da passt so ein köstlicher Bratapfel ganz prima in die romantische Vorstellung von Gemütlichkeit und sich was Gutes tun. Alleine schon der Duft, wenn er im Backofen gemütlich vor sich hin schmurgelt, kommt einer Aromatherapie gleich und macht gute Laune.

So kamen wir gestern durchgefroren von einem langen Spaziergang mit unserem Hund zurück. Ausnahmsweise hatte ich mal keinen Kuchen gebacken. So gerne ich so viel wie möglich Zeit in meiner Küche verbringe, aber manchmal habe auch ich keine Lust zu backen. Was ich gestern kurz bereut habe, weil ich liebend gerne ein Stück Kuchen zu einer heißen Tasse Kaffee genossen hätte...



Bratapfel mal anders: gewürfelt und im Glas

Schon länger stand Bratapfel auf meinem Produktionsplan. Genau wie viele andere Klassiker lässt sich bestimmt auch dieser problemlos veganisieren. Was ausnahmslos immer ein geschmacklicher Benefit war. So auch dieses Mal!

Ich saß da und löffelte den Bratapfel aus meinem Gläschen und konnte mein Glück nicht fassen: perfekt gegarte, leicht säuerliche Apfelwürfel, knackige Walnussstückchen, zarter Marzipanschmelz, ein angenehmer Schokoladenanteil und dezentes Zimtaroma. Ich denke, dass das Kuchen backen über den Winter öfter mal entfallen wird, weil ich hier eine großartige Alternative geschaffen habe. Vor allem, weil es auch ganz schnell geht. Fünf Minuten vor- und zubereiten, 20 Minuten backen. Innerhalb einer halben Stunde ist das Thema abgehakt.. Ist übrigens nicht nur ein Nachmittagssnack, sondern vielmehr ein abwechslungsreicher Nachtisch. Je nachdem wie üppig der Hauptgang ausgefallen ist, kann man die Portionen entsprechend anpassen.



Bratapfel mit Walnüssen, Marzipan, Schokolade und Zimt

Was mich am klassischen Bratapfel oft stört: der Apfel, den man am besten mit Messer und Gabel isst, dominiert gerne die restlichen Zutaten – einfach zu viel Apfel. Dadurch, dass der Apfel in diesem Rezept aber gewürfelt wird, lässt er sich sehr viel besser mit den anderen Zutaten mischen.

Tipp: Vielleicht nicht ganz Sinn der Sache, weil ein Bratapfel frisch und dampfend aus der Röhre genossen werden soll, aber er schmeckt auch kalt aus dem Kühlschrank ganz vorzüglich.

## Rezept für Bratapfel aus dem Glas mit Walnüssen, Marzipan und Schokolade

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 2 große saure Äpfel (am besten Boskop)

- 100 g Walnüsse
- 100 g Marzipanrohmasse
- 4 EL Vollrohrzucker (leichter Karamellgeschmack)
- 1 gestrichener TL Zimt
- 200 ml Hafermilch
- 100 g Zartbitterschokolade
- optional: 1 EL Orangenlikör
- 4 kleine Weckgläser (á 300 ml Füllmenge)
- Margarine zum Einfetten



### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Äpfel waschen, trocken reiben, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel würfeln.

Für die Ganache (Schokocreme) die Milch erwärmen, die Zartbitterschokolade und 2 EL Zucker darin auflösen. Orangenlikör zugeben und die Schokoladenmasse glatt rühren.

Die Walnüsse grob hacken. Das Marzipan auf einer groben

Küchenreibe raspeln.

Die Apfelwürfel mit dem restlichen Zucker, Zimt, den Walnüssen und dem Marzipan mischen.



Der gewürfelte Bratapfel lässt sich so schön aus dem Gläschen löffeln

Die Gläser mit Margarine einfetten. Den Apfel-Mix gleichmäßig auf die vier Gläser verteilen. Die Ganache darübergießen. Die Gläser auf ein Backblech stellen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.