

# Bratapfel mit süßer Sojasauce

## ZUTATEN

4 Portion(en)

4	säuerliche Äpfel
200 g	Marzipan
50 g	gemischte grob gehackte Nüsse z.B. Haselnüsse, Mandeln und Pekannüsse
1 EL	Inländerrum
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebräute süße Sojasauce</u>
1 TL	Zimt
1 Prise	Piment
4	Zimtstangen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen.

### Schritt 2

Äpfel waschen und den oberen Teil (ca. 1,5cm breit) mit Stengel abschneiden. Vom Unterteil das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel etwas aushöhlen.

### Schritt 3

Marzipan mit den Nüssen, Gewürzen, Rum und süßer Sojasauce verkneten.

### Schritt 4

Eine Rolle formen und in 4 Portionen teilen.

### Schritt 5

Die Masse in den Äpfeln verteilen. Je eine Zimtstange schräg hineinstecken und den Deckel vorsichtig schräg aufsetzen.

### Schritt 6

Die Äpfel in eine kleine Auflaufform geben und je nach Größe der Äpfel 25-30 Minuten backen.