



# Gefüllte Bratäpfel

für 10 Personen

## Zutaten

10 Stk. Festfleischige Äpfel (Braeburn, Jonagold, Topaz)  
5 EL Säuerliche Marmelade  
5 EL Geriebene Haselnüsse  
½ TL Zimt  
½ TL Kardamom  
1/8 L Orangensaft

## Zubereitung

Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Fülle vermischen und in jeden Apfel einfüllen. In eine Auflaufform setzen, etwas Orangensaft dazu gießen und bei indirekter mittlerer Hitze (180°C) bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten garen.

**Hilfsmittel:** Auflaufform

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Grillen:** ca. 30 Minuten

**Grillmethode:** indirekt, mittlere Hitze (ca. 180 °C)

**Schwierigkeit:** einfach