# Bratapfeleis

**Zutaten:**

6Äpfel ca 800g

30gramm Marzipan Rohmasse

2 EL Haselnüsse gemahlen

3 El Rum

100 ml Weißwein lieblich

150 ml Apfelsaft

1 TL Zitronensaft

Zucker

**Zubereitung:**

Äpfel waschen und entkernen

Marzipan, Nüsse und Rum verkneten und die Masse in die Äpfel füllen

ca 180°C 25-30 Minuten backen

Die Äpfel durch ein Sieb streichen. Apfelsaft und Weißwein dazugeben.

Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken

Und in der Sobertiere gefrieren.