



BACKAPFEL MIT MARZIPANFÜLLUNG

Ausgangsmaterial

- 200 g Marzipan
- 100 g Rosinen
- 50 g Brantwein
- Zimt und Cardamom nach Belieben

Hilfsmaterial

- 10 Stk Alu-Pasteten-Förmli

Arbeitsanleitung

1. Die Rosinen im Brandwein einlegen.
2. Die Zutaten für die Füllung mit etwas Zimt und Cardamon gut mischen.
3. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen.
4. Mit der Füllung füllen und dann in die Aluschale setzen.

Zubereitung

Die Backäpfel in der Aluschale im vorgeheizten Backofen oder Kugelgrill bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
Der Backapfel kann mit einer Kugel Vanilleeis verfeinert werden.