



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Dessert

Gebackene Äpfel mit Nuss-Marzipan-Mischung

Zutaten

Für 4 Personen

4 Äpfel
300 g Marzipan
100 g Haselnüsse gemahlen
5 cl Amaretto
50 g Zucker
wenig Zimt gemahlen

Passend dazu:
Vanillesauce oder Vanilleeis

Zubereitung

1. Marzipan, Haselnüsse, Amaretto, Zucker und Zimt vermischen.
2. Bei den Äpfeln den Deckel mitsamt Stiel abschneiden und das Kerngehäuse heraus-schneiden.
3. Marzipanmischung in den Apfel einfüllen und wieder mit dem Deckel schliessen.
4. Die gefüllten Äpfel in einer geeigneten Form im vorgeheizten Backofen bei 200 °C während ca. 20 Minuten backen.
5. Äpfel nach dem Backen ein wenig auskühlen lassen und mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.