



Zutaten

- 12 Äpfel (Cox Orange)
- 400 g Marzipanrohmasse
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 large Vanillinzucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 50 g Rosinen
- 6 EL Rum
- 40 g Butter

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
3. Für die Marzipan-Füllung: Marzipanrohmasse zerkleinern und mit Mandeln, Vanillin-Zucker, Lebkuchengewürz, Rosinen und Rum gut verkneten. Die Marzipan-Masse in die Äpfel füllen. Die restliche Masse als kleine Häubchen auf die Äpfel setzen und etwas andrücken.
4. Die Fettpfanne des Backofens mit Butter einfetten. Die Äpfel darauf setzen und im Backofen 20-25 Min. goldbraun backen. Servieren Sie dazu Vanille-Sauce.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	358 kcal
Fett	19 g
Protein	8 g

⌚ 34 Minuten

⊕ 12 Stück