



Bratapfel mit Marzipan

PORTIONEN: 4

VEGAN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

50 g Mandelblättchen	½ Tl Zimt (gemahlen)
4 rotbackige Äpfel	80 g Marzipanrohmasse
50 g Butter,	150 ml Orangensaft
Zimmertemperatur	1 El Zitronensaft
3 El Zucker	1 El Zucker



Zubereitung

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und abkühlen lassen
Äpfel sehr gründlich waschen und die Deckel abschneiden
Kerngehäuse aus den Äpfeln ausstechen und in eine Auflaufform setzen.
Butter, 3 El Zucker und Zimt gut verrühren. Abgekühlte Mandelblättchen untermischen
Je 20 g Marzipanrohmasse in die Apfelöffnung 20 g drücken
Mandelbutter darauf verteilen
Orangensaft, Zitronensaft und Zucker aufkochen und über die Äpfel in die Form gießen
Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 35 Min. backen
Nach 25 Min. die Deckel daraufsetzen
Dazu passt Vanillesauce oder Vanilleeis

Lindchen
schmeckt