

Marzipan-Bratäpfel

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 25g	säuerl. Äpfel Marzipan flüssige Butter	schälen, entkernen, mit Marzipan füllen, mit flüssiger Butter bepinseln
4 El 2 El 1/2 Tl	Semmelbrösel Zucker Zimt	} vermischen, Äpfel in der Bröselmischung wälzen , in eine gefettete Glasform geben, bei 200°C ca. 10 min braten
25g	flüssige Butter	
1 El	geh. Mandeln	Mandeln darüber streuen, knapp 10 min. fertig braten (Gesamtgarzeit = 30min)
1/2 Be	Marmelade geschlagene Sahne Puderzucker	} zum Anrichten

