

Rezept

# Apfel-Amarettini-Gratin

Ein Rezept von Apfel-Amarettini-Gratin, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Äpfel	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>5 EL</b> brauner Zucker	<b>½ TL</b> Zimtpulver
<b>150 g</b> Sahne	<b>60 g</b> Amarettini (ital. Mandelgebäck)
<b>1 EL</b> Butter	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, schälen und in dünne Schnitze schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen und in eine ofenfeste Form schichten. Die Sahne darübergießen.
2. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zu mittelgroben Bröseln brechen. Auf den Äpfeln verteilen. Die Butter würfeln und darauflegen. Das Gratin im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis die Äpfel weich sind und die Sahne aufgesogen haben. Kurz ruhen lassen, dann nach Belieben mit Vanilleeis servieren.