

Rezept

Gebackene Äpfel mit Marzipanstreuseln

Ein Rezept von Gebackene Äpfel mit Marzipanstreuseln, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Butter	80 g Marzipanrohmasse
120 g Zucker	200 g Mehl
50 g gehackte Mandeln	Salz
Zimtpulver	4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
2 EL Zitronensaft	2 TL Speisestärke
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter und Marzipan würfeln. Mit 90 g Zucker, Mehl, Mandeln und je 1 Prise Salz und Zimtpulver zu einem bröseligen Teig verkneten.
2. Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Diese mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft und Speisestärke vermischen. Eine Auflaufform einfetten, die Äpfel hineingeben und mit den Streuseln abdecken.
3. Die Süßspeise im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis die Streusel schön gebräunt sind, dabei nach 15 Min. die Hitze auf 160° (Umluft 150°) reduzieren. Das Gericht noch warm servieren oder vollständig auskühlen lassen.