

Rezept

Karamell-Äpfel

Ein Rezept von Karamell-Äpfel, am 11.06.2026

Zutaten

6	kleine Äpfel	100 g	Marzipanrohmasse
100 g	Haselnusskerne, gehackt	3 EL	Honig
2 TL	Zimtpulver	100 g	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Schleckermäulchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Apfelscheiben auf das Blech legen.

2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Das Marzipan in sehr kleine Würfel schneiden und mit den Nüssen, dem Honig und Zimt mischen. Ein bisschen von der Masse auf jeder Apfelscheibe verteilen. Zum Schluss den Zucker über die Äpfel geben. Die Äpfel im Ofen (Mitte) 25–30 Min. überbacken und karamellisieren lassen. Die Karamell-Äpfel heiß servieren.