

Marzipanäpfel



Zutaten:

375 g Mehl

175 g Butter

85 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

1 Prise Salz

Schale von 1 unb. Orange

1 Ei

140 g Marzipanrohmasse

6 säuerliche Äpfel

50 g gehackte Mandeln

2 EL Mandelsirup oder -Likör

Mehl zum Ausrollen

1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Orangenschale, Ei und 50 g Marzipan verkneten. Teig 1 Stunde kühl stellen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Restliches Marzipan mit 25 g Mandeln und Sirup oder Likör verkneten. Äpfel damit füllen, Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen, Äpfel darin einschlagen, Teig gut festdrücken. Mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit übrigen Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen bei 200° C ca. Minuten backen.

Viel Freude beim Kochen,

Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.