

Süßspeisen

Marzipanäpfel mit Eierlikörsahne

4 Äpfel (z. B. Boskop)
1 Zitrone, Saft

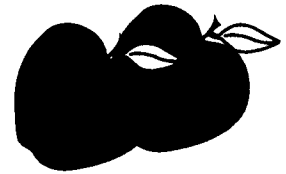
50 g Butterschmalz, flüssig
200 g Marzipanrohmasse
½ TL Zimt
50 g Rosinen
50 g Mandelblätter

200 g Schlagsahne
70 ml Eierlikör

Äpfel waschen und halbieren, das Kerngehäuse großzügig heraus schneiden. Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Butterschmalz, grob geriebenes Marzipan und Zimt verrühren. Rosinen und Mandelblätter unter die Masse heben. Füllung auf die Apfelhälften verteilen und im Backofen garen.
Ca. 30 – 40 Minuten bei 200 °C backen.

Sahne halbfest schlagen, Eierlikör unterrühren und zu den Äpfeln servieren. Für Kinder eine warme oder kalte Vanillesoße dazu reichen.



Cassisgelee auf Apfelpüree

7-8 Blatt Gelatine

¼ l Johannisbeersaft
¼ l Apfelsaft
Zucker
1 P. Vanillezucker

3-4 Äpfel oder Birnen

Zitronenmelisseblätter
Zimt

in kaltem Wasser einweichen

verrühren, abschmecken, die Gelatine auflösen und vorsichtig in den Saft rühren. In Tassen oder kleine Schalen gießen, im Kühlschrank erstarren lassen.

waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, in wenig Wasser bißfest garen. Die Hälfte der Äpfel pürieren, den Rest in Scheiben schneiden.

Das Gelee vorsichtig aus den Tassen lösen und auf Eßteller stürzen, das Apfelpüree als Spiegel auf die Teller geben, die Apfelscheiben hineinlegen, mit Zitronenmelisseblättern verzieren. Den Tellerrand mit Zimt bestäuben.