

Gebackener Apfel

Zutaten:

4 säuerliche rote Äpfel (unbehandelt)
3 EL Trockenfrucht-Mischung
2 Scheiben Toastbrot
60 g Marzipan
10 EL Milch
2 EL zerlassene Butter
100 ml Apfelsaft

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse großzügig herausschneiden, sodass eine größere Mulde entsteht.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen (Stufe 4 Gashitze).

Die Trockenfrüchte fein hacken und das Toastbrot fein würfeln. Das Marzipan fein reiben und mit der Milch glatt rühren.

Trockenfrüchte, Toast und Marzipanmilch gut miteinander vermischen (ggf. pürieren) und die Masse in die Äpfel füllen. Die Äpfel mit der zerlassenen Butter bestreichen und in eine Auflaufform setzen. Den Apfelsaft über die Äpfel gießen und für 30-35 Minuten in den Ofen geben.

Tipp:

Zu den warmen Äpfeln passt eine leckere Vanillesauce.

Für Veganer: Sie können die Milch durch Soja-, Hafer-, oder Reisdrink austauschen.