



GEBACKENER APFEL MIT MARZIPAN-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backstabil
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Äpfel

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
30 g	Marzipan, gewürfelt
25 g	Haselnüsse, gerieben
25 g	Mandeln, gerieben
50 g	Getrocknete Aprikosen, fein gehackt
5 g	Honig
	Gewürznelken
	Zimt
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Marzipan erwärmen, bis das Marzipan geschmolzen ist.
3. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzsack füllen.
5. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Füllung hineinspritzen. Äpfel in die vorbereitete Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.