Bratapfel mit Wurm

Dessert » Bratäpfel

Zutaten (8-10 Personen)

» 10 Apfel/Äpfel
» 150g Marzipan-Rohmasse
» 3 EL Puderzucker
» grüne Lebensmittelfarbe
» 10 TL Preiselbeeren
» Minze

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Äpfel waschen und trockentupfen. Den Stielansatz herausschneiden. Äpfel in eine große gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min braten.

2. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Aus der Marzipanmasse kleine Würmer formen. Je einen Teelöffel Preiselbeeren auf die Bratäpfel verteilen. Mit den Marzipanwürmern und Minzeblättchen verziert servieren.

angelegt am: 11.02.2005 Rezept-Nr: 1512

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke