

# Bratäpfel 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