

Apfelringe mit Marzipan-Creme

Die Apfelringe mit Marzipan-Creme sind ein wirklich leckeres Dessert und mit diesem Rezept kann nichts schiefgehen.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
50 g	Marzipan
1 Becher	Schlagobers
1 TL	Staubzucker
3 TL	Honig
3 EL	Keimöl (Maiskeimöl)
1 Prise	Zimt
Nach Belieben	Mandeln (gehobelte)
Nach Belieben	Walnüsse (gehobelte)

Zubereitung

1. Um köstliche Apfelringe mit Marzipan-Creme zuzubereiten, wasche die Äpfel und reibe sie trocken. Entferne das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher. Schneide die Äpfel in Ringe und brate sie in einer Pfanne mit heißem Keimöl von beiden Seiten an.
2. Gib Honig und Zimt hinzu und lass alles für etwa zwei Minuten dünsten. Schneide das Marzipan klein, erhitze es zusammen mit der Hälfte vom Schlagobers und lasse es auflösen. Anschließend abkühlen lassen. Gib das restliche Schlagobers zur Marzipan-Creme, schlage es mit Staubzucker steif und serviere die Creme zu den warmen Apfelringen. Garniere die Apfelringe mit Marzipan-Creme, mit Mandelblättchen und Walnüssen.

Tipp