



Marzipanbratapfel mit weißer Schokoladencreme

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

20	kleine Äpfel	100 g	Marzipan-Rohmasse
70 g	Rosinen, gehackt	50 g	weiße Schokolade, gehackt
	Abrieb von 2 Zitronen		

Schokoladencreme

700 g	weiße Schokolade	300 ml	Sahne
-------	------------------	--------	-------

Vanille-Crumble

500 g	Mehl	250 g	Zucker
300 g	Butter		Messerspitze Salz

Zubereitung

1. Vorsichtig den Deckel der Äpfel entfernen, so dass der Stiel erhalten bleibt.
2. Kerngehäuse entfernen und die restlichen Zutaten vermengen.
3. Die Äpfel damit befüllen und auf einem gebutterten Blech für ca. 20 Minuten bei 180°C garen.
4. Sahne aufkochen, Schokolade darin auflösen und abkühlen lassen.
5. Für den Crumble alle Zutaten vermengen und bei 180°C für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
6. Ein rundes Bett aus Schokoladencreme auf den Teller spritzen.
7. Äpfel darauf platzieren und den Vanille-Crumble großzügig über dem Teller verteilen.