



# CORNELIA POETTOS GEZUCKERTE MARZIPAN-ÄPFEL

## ZUTATEN:

### Für die gezuckerten Marzipan-Äpfel:

6 kleine Äpfel  
1 TL Lebkuchengewürz  
6 Niederegger Klassiker® ohne Schokolade  
100 g weiche Butter

## ZUBEREITUNG:

1. Die Äpfel waschen. Mit einem Kugelausstecher vom Blütenansatz aushöhlen.  
Die Apfelhöhlung mit jeweils einer Prise Lebkuchengewürz austreuen.  
Dann jeweils einen Niederegger Klassiker® ohne Schokolade in die Höhlung des Apfels schieben.
2. Eine Auflaufform mit 20 g Butter ausstreichen. Die Äpfel rundum mit weicher Butter bestreichen und in Kristallzucker wälzen. Mit der Höhlung nach unten in die Auflaufform stellen.
3. Die Auflaufform auf das Blech stellen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

### Werden die gefüllten Äpfel zur Gans serviert:

Ca. 15 Minuten vor dem Servieren zur Gans auf das Blech stellen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.  
Zur Gans servieren.

