

Apfelschiffchen

mit Mandeln & Marzipan



Zutaten:

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal
400 g Äpfel (am besten leicht säuerlich)
70 g brauner Zucker
1 TL Zimt
1 Spritzer Zitronensaft
100 g Marzipan
50 g gehobelte oder gehackte Mandeln



Zubereitung :

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Mini Kuchenform einfetten .

Blätterteig in 8 gleiche Teile schneiden und in jede Vertiefung ein Teil geben , etwas in Form drücken.

Äpfel schälen und klein würfeln, mit Zitronensaft, Zucker und Zimt gut vermischen .

Marzipan klein schneiden und mit den Mandeln unter die Äpfel rühren.

Die Masse gleichmäßig in alle Blätterteigmulden verteilen.

In den Backofen stellen und 30 Minuten backen .

Mit einem Klecks Sahne servieren !

