

## KOCHGENUSS

- REZEPTE-SAMMLUNG -

### CALVADOSÄPFEL MIT MARZIPANSCHAUM

#### Zutaten für 4 Portionen

4 Äpfel  
20 g Zucker  
50 ml Wasser  
150 ml Weißwein  
3 EL Calvados  
100 g Marzipan, gehobelt  
100 ml Sahne  
2 EL Pistazien, gehackt

#### Zubereitung:

Äpfel Schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen.  
Wasser, Wein, Calvados und Zucker in eine Pfanne geben,  
verrühren und aufkochen lassen.

Die Apfelhälften hineinlegen und von beiden Seiten je 3 Minuten  
zugedeckt dünsten.

Äpfel entnehmen, abtropfen lassen und mit der Öffnung nach  
oben nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Sud etwas abkühlen lassen, dann 100 ml der Flüssigkeit mit dem  
Marzipan pürieren.

Sahne steif schlagen und unterheben. Marzipansahne auf die  
Äpfel verteilen und im Backofen goldgelb garen.

Zum Servieren mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Das **JASO** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

FÜR ALLE FREUNDE DER GUTEN KÜCHE.  
FÜR JEDEN GESCHMACK.