

# BRATAPFELAUFLAUF MIT MARZIPANGUSS

- 100 gr. Marzipanrohmasse
  - 50 gr. Zucker
- 300 gr. Creme fraiche
  - 2 Eier
- 1 Päck. Vanillesaucenpulver
  - 4 säuerliche Äpfel (Boskop / Elstar)
  - Rosinen
  - etwas Rum

---

## **Dazu optional:**

- Mandelblättchen
- Vanilleeis
- steif geschlagene Sahne
- Kakaopulver

## **Backofen vorheizen:**

190° Ober-/Unterhitze

## **Backzeit:**

ca. 35 - 40 Minuten

Die Rosinen über Nacht in Rum einlegen.

Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zucker und den Eiern mit einem Stabmixer cremig rühren. Creme-fraiche und Vanille-Saucenpulver darunter mischen.

Die Äpfel längs halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine mit Butter gefettete Auflaufform legen. In die Mulden der Äpfel die marinierten Rosinen füllen. Den Marzipanguss über die Äpfel verteilen und im vorgeheizten Ofen backen.

Die Mandelblättchen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Die Äpfel al gusto mit Vanilleeis, Mandeln, Sahne und Kakaopulver anrichten und servieren.