

Apfelaufbau

Zutaten

1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
200 g Butter
200 g Zucker
Saft einer Zitrone
200 g gemahlene Mandeln
200 g Schlagsahne

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Mandeln und den Zitronensaft unterziehen. Diese Masse auf die Äpfel verteilen.

Im heißen Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 20 min. goldgelb backen.

In der Zwischenzeit die Sahne schlagen und dazu reichen.