

# 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.