



Zutaten

- ★ 4 große, saure Äpfel
- ★ 10 g Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)
- ★ ½ L Milch (für den Pudding)
- ★ 75 g Marzipanrohmasse
- ★ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ★ 1-2 EL Mandeln (gehackt)
- ★ 1 Päckchen Vanillezucker
- ★ 10 g Rosinen oder Preiselbeeren
- ★ 3 EL braunen Zucker
- ★ kleine Backform oder Alufolie

Zubereitung

- 1 Zuerst den Ofen auf 180°C bei Heißluft vorheizen. Die Äpfel gut waschen und trocken reiben. Dann von jedem Apfel ¼ (als Deckel) abschneiden und den "Deckel" zur Seite legen. Danach das Kerngehäuse und das Fruchtfleisch aus dem Apfel so entfernen (nicht wegschmeißen!), dass der Apfel eine 0,5-1 cm dicke Wand hat. Die innere Wand des Apfels mit Zucker bestreuen.
- 2 Die Milch in einen Topf geben und das Puddingpulver mit 2 EL Zucker verrühren und zum Kochen bringen. Dann bei leichter Flamme das Fruchtfleisch aus einem Apfel dazugeben und verrühren. Danach die Nüsse, Marzipan, Mandeln und Rosinen oder Preiselbeeren Schritt für Schritt hinzufügen und dabei ständig rühren, bis sich der Marzipan in der Masse auflöst. Die Masse etwas abkühlen lassen und die Äpfel damit befüllen, sodass ein 0,5 cm Rand bleibt (im Backofen kann die Masse sonst überlaufen). Die Masse kann man auch mit Zimt und Nelken verfeinern.
- 3 Die Äpfel in eine Backform legen. Die "Deckel" auf jeden Apfel darauflegen und in den Backofen schieben. Dort ca. 1 Stunde backen lassen, evtl. nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.



Czasowniki:

hacken	siekać
vorheizen	wcześniej rozgrzać
waschen	umyc
trocken reiben	trzeć do sucha
abschneiden	odciąć
entfernen	usunąć
wegschmeißen	wyrzucać
bestreuen	posypać
verrühren	wymieszać
zum Kochen bringen	zagotować
dazugeben	dodać
hinzufügen	dodać
sich auflösen	rozpuszczać się
abkühlen lassen	dać do wystygnięcia
befüllen	wypełnić
überlaufen	wykipieć
darauflegen	położyć na wierzch
schieben	wsunąć
backen lassen	piec
abdecken	przykryć
verfeinern	polepszyć smak



Rzeczowniki

der Ofen	piec
der Deckel	pokrywka
das Kerngehäuse	gniazdo nasienne
das Fruchtfleisch	miąższ
das Puddingpulver	budyń w proszku
der EL (Esslöffel)	łyżka stołowa
die Flamme	plomień
die Nuss	orzech
der/das Marzipan	marcepan
die Mandel	migdał
die Rosine	rodzynka
die Preiselbeere	borówka
die Nelke	goździk

