

## **Apfel-Amarade – Der Geschmack goldener Herbstträume**

Wenn die ersten Blätter zu tanzen beginnen und das Licht des Spätsommers in weichem Gold die Welt umhüllt, ruft die Natur zu einem besonderen Fest: der Apfelzeit. Und was könnte diese Zeit besser krönen als ein feines, bittersüßes Rezept – **Apfel-Amarade**. Ein Gedicht aus Äpfeln, Mandeln und einem Hauch Nostalgie.

### **Zutaten – für 4 Genießerseelen**

- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Marzipanrohmasse
- 1 TL Amaretto oder ein paar Tropfen Bittermandelaroma
- 2 EL gehackte Mandeln (geröstet)
- 2 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter
- Optional: Vanillesoße oder eine Kugel veganes Vanilleeis zum Servieren

### **Zubereitung – einfach & magisch**

#### **1. Äpfel vorbereiten**

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse vorsichtig ausstechen, sodass ein kleines Apfelloch entsteht. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre helle Farbe bewahren.

#### **2. Füllung zaubern**

Marzipanrohmasse fein zerdrücken und mit Amaretto, Zimt, Salz, Honig und gehackten Mandeln zu einer duftenden Masse verkneten.

#### **3. Herzen füllen**

Die Apfelhöhlen liebevoll mit der Marzipan-Amaretto-Masse füllen. Mit etwas Butterflöckchen bedecken.

#### **4. Backen mit Liebe**

Die gefüllten Äpfel in eine feuerfeste Form setzen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten backen, bis sie weich sind und duften wie Omas Garten im Spätherbst.

#### **5. Verzaubern & servieren**

Mit Vanillesoße oder Eis servieren. Der warme Apfel trifft auf süße Mandelträume – ein Bissen davon ist wie eine Umarmung von innen.