

# Bagte marcipanæbler

## Mandag 27. september 2021

### Ingredienser

5 æbler  
Lidt cognac eller Calvados  
125 gr. Kransekagemasse  
20 gr. mandler eller  
hasselnøddeflager

¼ piskefløde

### Fremgangsmåde.

Fjern kernehuset med et udstiksjern.

Sæt æblerne i et ildfast fad.

Sprøjt lidt kransekagemasse i hvert hul,

Kom lidt Cognac i hullet og sprøjt resten af kransekagemassen i så der bliver en flot top.

Drys med mandelflagerne.

Prik æblerne med en tynd nål så de ikke springer i bagningen.

Bag æblerne v. 200 grader i 20 minutter.

Serveres med fløde eller vaniljeis.