

# Bagte æbler i filodej m. marcipan og kanel

## 30. september 2013

### Ingredienser

4 æbler ikke for sure  
4 plader filodej  
100 gr. marcipan  
1 æggehvide  
1 tsk. kanel  
Lidt smør til pensling

### Tilbehør

Crème Fraiche

### **Fremgangsmåde**

Skræl æblerne skær dem over fra stilk til blomst, fjern kernehuset, stilk og blomst.

Marcipanen røres med æggehvide og kanel.

Fyldes i æblets midte.

Filodejen lægges tredobbelt og skæres i rektangel af 15 cm.

Æblerne lægges på filodejen og dejen samles i en sæk der samles øverst.

Filo-sækkene pensles med smør.

Bages v. 200 grader til filodejen er gylden og sprød og æblet er mørt ca. 12-15 min.

Serveres varme med kold crème fraiche, eller en kugle is.