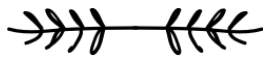


# GESCHICHTETE AP- FEL-MARZIPAN- CREME



🕒 25 min

- 1 Die geschälten und gewürfelten **Äpfel** mit dem **Apfelsaft** weich dünsten und abkühlen lassen.

---

- 2 Das **Marzipan** mit dem **Zitronensaft** und der **Schale** glatt rühren. **Vanillezucker**, **Zucker** und **Quark** zugeben und alles zu einer glatten **Creme** verrühren. **Sahne** steif schlagen und unterheben. Nach Wunsch mit etwas **Amaretto** verfeinern.

---

- 3 Den Kuchen in kleine Würfel schneiden.

---

- 4 Nun erst Kuchen, dann **Äpfel** und **Creme** nacheinander in ein schönes **Glas** füllen. Die oberste Schicht sollte **Creme** sein. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas **Zimt** und den **Mandeln** bestreuen.



## ZUTATEN

für 6 Portionen

<b>500 g</b>	Äpfel
	etwas Apfelsaft
<b>200 g</b>	Marzipan -Rohmasse
<b>1</b>	Zitrone(n), unbehandelt, Abrieb und Saft
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>65 g</b>	Zucker
<b>500 g</b>	Quark (20 %)
<b>150 g</b>	Sahne
	evtl. Amaretto
<b>300 g</b>	glutenfreier Kuchen (geht aber auch ohne)
<b>2 EL</b>	Mandel(n) (Mandelblättchen), geröstet
	Zimt