

Marcipanæbler.

10 - 12 cox orange æbler
500 g ren rå marcipan
150 g sukker
150 g flormelis
2 - 3 æggehvider

Æblerne skrælles (skal være hele) og kernehuset tages ud.
Marcipan, sukker, flormelis og æggehvider røres sammen, kom hviderne i lidt af gangen.

Massen skal være lind men ikke klistret.

Pak så hver enkelt æble ind i lidt af marcipanmassen.

Sæt dem i et smurt ildfast fad og drys dem med hasselnødflager.

Bag dem ved 200 gr. til de er gyldenbrune, ca. 30 min.

Server dem lune med rørt vanilleis.

Velbekomme !!!!!!!!!!!!!!!