

# Gegrillte Äpfel

5 große **Äpfel** in Viertel schneiden, Kerngehäuse herausschneiden

1 Pckg. **Marzipanrohmasse** grob zerbröseln mit

5 EL **Studentenfutter** (Sorte ohne Erdnüsse mit Rosinen) unterkneten

Apfelviertel auf ein Backblech legen und in die kleine Kuhle die Marzipan/Nussmasse füllen, im Backofen bei 180 ° - 200 ° Umluft ca. 10 min. backen oder bei kleinerer Temperatur grillen

**Kuvertüre** oder **Schokolade** (zartbitter) im Wasserbad in einem Gefäß schmelzen lassen und über die gebackenen Äpfel geben.