

Gebackene Mandelcreme-Äpfel auf Aloe Bits n´ Peaches

ZUTATEN:

4 Äpfel

100 g geriebene Mandeln

50 g Zucker

1 Ei

Für die Aloe-Soße:

1 EL weiche Avocado

50 ml Aloe Bits n´ Peaches

50 ml Orangensaft

1 EL Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG:

Ganze Äpfel waschen und entkernen. Für die Mandelcreme Zucker und Ei kräftig schlagen.

Anschließend die geriebenen Mandeln langsam unterheben. Die fertige Creme in die Äpfel füllen und alles zusammen im vorgewärmten Ofen bei 180°C 40 Minuten backen.

Alle Zutaten für die Aloe-Soße im Mixer pürieren und die Äpfel auf den Aloe-Spiegel setzen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Pascal