

## Æblekager

4 æbler  
70 g marcipan  
100 g mandler  
1-2 tsk kanel  
½ tsk vanilje  
4-8 tsk æblemost

Del marcipanen i 4 stykker og læg dem i bunden af 4 ildfaste portionsskåle. Fjern kernehuset fra æblerne og skær æblet i skiver og læg dem ned i hver skål – behold skrællen på. Hak mandlerne, kanel og vanilje i minihakker og fordel det over æblestykkerne. Hæld 1-2 tsk æblemost over hver kage og bag dem ved 180° i 15 minutter. Serveres med flødeskum.