



Bratapfel mit Vanillesauce

Zutaten:

4 große Äpfel
 100 g Marzipan
 60 g Nüsse
 2 EL Rosinen
 2 EL Honig
 1 EL Apfelsaft
 1 TL Zimt
 20 g Butter
 400 ml Milch
 1 Vanilleschote
 2 Eigelb
 1 EL Speisestärke
 2 EL Zucker



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, das obere Drittel als "Deckel" abschneiden und mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen. Marzipan in kleine Stücke schneiden. Mit gehackten Nüssen, Honig, Zimt, Rosinen und Apfelsaft zu einer Masse vermengen. Die vorbereiteten Äpfel mit der Marzipan-Nuss-Füllung füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Je einen kleinen Butterflocken obenauf geben. Die Apfeldeckel wieder aufsetzen oder separat mitbacken. Im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind und die Füllung leicht gebräunt ist. Milch mit Vanille aufkochen. Eigelb, Zucker und Speisestärke glatt rühren, dann langsam zur heißen Milch geben und unter Rühren leicht eindicken lassen. Die heißen Brätäpfel auf Tellern anrichten und großzügig mit Vanillesoße übergießen. Ein Kugel Vanille-Eis rundet das Dessert ab.

Desserts

