



Bratäpfel mit Vanillesoße

Zutaten für 6 Bratäpfel:

- 100 g Marzipan
- 35 ml Sahne
- 40 g Rosinen
- 40 g Walnüsse
- Prise Zimt und Nelken
- 6 Äpfel (Boskop)

Für die Vanillesoße:

- 500 ml Milch
- 40 g Zucker
- 15 g Stärke
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Rosinen am Vortag mit einem Schuss Rum einweichen und die Walnüsse grob hacken und anschließend rösten.

Am nächsten Tag den Marzipan und die Sahne weich kneten und danach die Rosinen und Walnüsse unterkneten.

Die Äpfel großzügig entkernen, mit der Marzipan-Mischung befüllen und anschließend nach Anleitung backen. Bitte beachten: Die Backzeit kann durch den Reifegrad der Frucht variieren.

Währenddessen kann die Vanillesoße zubereitet werden. Dazu das Mark der Vanilleschote auskratzen und sowohl das Mark als auch die Schote zur Milch geben. Die Milch mit dem Mark und der Schote zum Kochen bringen. Nun die Stärke mit dem Eigelb und einem extra Schuss Milch lösen und unter die kochende Milch ziehen. Vor dem Servieren die Schote aus der Soße nehmen.



Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit 30-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit 30-40 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen
Backzeit 30-40 Minuten.